# INSTRUCTION POUR LES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS. AVEC UNE TRAITÉ DES...

Jean : de La_Quintinie

Digitized by Google

BIBLIOTECA NAZIONALE VITT. EMANUELE
12
22 Q
15

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE ROMA
55
N1F
9

12
16
L
15

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

XXVI. 4. 21.

Digitized by Google

# INSTRUCTION
POUR
# LES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.
AVEC UN TRAITÉ DES ORANGERS,
Et des Réfléxions sur l'Agriculture.

*Par Mr. DE LA QUINTINYE, Directeur des Jardins Fruitiers & Potagers du ROY.*

NOUVELLE ÉDITION REVÜE, CORRIGÉE,
Et augmentée d'une Instruction pour la Culture des Fleurs.

*TOME SECOND.*

A PARIS,
Par LA COMPAGNIE DES LIBRAIRES.

M. DCC XXX.

*AVEC PRIVILEGE DE SA MAJESTE.*

Digitized by Google

Digitized by Google

# TABLE
## DES CHAPITRES
### Contenus dans le ſecond Tome.


CHAP. I. *Soins qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits quand il y en a trop*, 1

CHAP. II. *Quand il faut découvrir certains Fruits qui ont beſoin de couleur*, 7

CHAP. III. *De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y obſerve*, 9

CHAP. IV. *De ce qui ſert à juger de la maturité, & de la bonté des fruits*, 17

CHAP. V. *Cauſes de la maturité, plus ou moins avancée en toute ſorte de fruits.* 20

CHAP. VI. *Marques particulieres de maturité en chaque ſorte de fruits, & premierement en ceux d'Eté qui achevent de mûrir ſur le pied*, 22

CHAP. VII. *De la ſituation qu'il faut donner aux fruits cüeillis pour les conſerver quelque temps*, 30

CHAP. VIII. *Du tranſport des fruits*, 33

CHAP. IX. *Des Serres, ou Fruiteries*, 35

CHAP. X. *Des maladies des Arbres fruitiers*, 45


Traité des Greffes des Arbres, & des Pepinieres.


CHAP. XI. *Des Greffes*, 52

CHAP. XII. *Des ſortes de Greffes qui ſont en uſage*, 57

CHAP. XIII. *Des temps propres à greffer*, 58

CHAP. XIV. *Manieres de bien faire chaque ſorte de greffe*, 60

CHAP. XV. *Quels ſont les Sujets, qui ont la diſpoſition naturelle à recevoir les eſpeces de fruits chacune en ſon particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres*, 69





Digitized by Google

CHAP. XVI. *Des Pepinieres d'Arbres fruitiers*, 73
CHAP. XVII. *Differentes manieres de treillage dont on se sert pour paliſſer*, 75

## SIXIE'ME ET DERNIERE PARTIE des Jardins Fruitiers & Potagers.

*De la culture des Potagers, diſcours préliminaire*, 80
CHAP. I. *Ce qui doit être dans un Potager raiſonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni*, 84
CHAP. II. *Contenant par ordre alphabetique, la deſcription des graines, & autres choſes qui ſervent pour la production & multiplication de chaque Plante, ou Legumes qui dependent du Jardin Potager*, 87
CHAP. III. *Ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & ce que le Jardinier y doit, & peut faire dans chacun de ces mêmes mois*, 97
*Ouvrages qu'on doit faire dans un Potager pendant le mois de Janvier*, 98
*Ouvrages de Février*, 107
*Ouvrages de Mars*, 109
*Ouvrages d'Avril*, 113
*Ouvrages de May*, 120
*Ouvrages de Juin*, 126
*Ouvrages de Juillet*, 128
*Ouvrages d'Août*, 129
*Ouvrages de Septembre*, 131
*Ouvrages d'Octobre*, 132
*Ouvrages de Novembre*, 133
*Ouvrages de Decembre*, 142
*Secours qu'on peut tirer d'un Jardin Potager pendant le mois de Janvier*, 144
*Secours de Fevrier*, 145
*Secours de Mars*, 146
*Secours d'Avril*, 147
*Secours de May*, ibid.
*Secours de Juin*, 148
*Secours de Juillet*, 149
*Secours d'Août*, 150

Digitized by Google

*Secours de Septembre*, ibid.
*Secours d'Octobre*, 151
*Secours de Novembre*, ibid.
*Secours de Decembre*, 152
CHAP. IV. *Qui apprend à juger sûrement à l'inspection d'un Potager, s'il ne lui manque rien de ce qu'il doit avoir*, ibid.
CHAP. V. *Quelle sorte de terre est propre à chaque Legume*, 160
CHAP. VI. *Quelle sorte de culture convient à chaque Plante en particulier*, 165
*Liste alphabetique des Plantes Potageres avec la culture qui leur convient*, 169
CHAP. VII. & dernier. *Combien de temps chaque Plante Potagere occupe utilement sa place dans un Potager. Qui sont celles qui ont besoin de la Serre pour fournir pendant l'Hyver. Qui sont celles qu'on peut faire venir pendant les gelées. Combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile*, 199

## TRAITE' DES ORANGERS.

*Preface.* 202

CHAP. I. *Facilité qu'il y a dans la culture des Orangers*, page 204
CHAP. II. *Des conditions d'une bonne Serre*, 208
CHAP. III. *Des differentes parties qui regardent la culture des Orangers*, 210
CHAP. IV. *De la composition des terres propres à encaisser des Orangers, Citronniers, &c.* 212
CHAP. V. *Maniere d'élever les Orangers de pepin, & ensuite la maniere de les greffer, & de la premiere culture qui est à faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des pays où ils viennent aisément, & sans artifice, soit qu'on les ait apportez tous depoüillez, & sans mote, soit qu'on les ait apportez en mote, & avec quelques feüilles*, 218
CHAP. VI. *De la grandeur & des autres conditions qui sont à souhaiter aux caisses, pour être bonnes*, 223
CHAP. VII. *Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons*, 226

Digitized by Google

CHAP. VIII. *Maniere & uſage des arroſemens*, 234
CHAP. IX. *Inconveniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arroſemens, que par le feu qu'on fait dans les Serres*, 240
CHAP. X. *De ce qui eſt à faire à la tête des Orangers, tant pour retablir ceux qui ont été long-temps negligez, ou mal conduits, ou même gâtez, ſoit par le froid, ſoit par l'humidité, ſoit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers qui ſoient en tout temps beaux, agreables dans leur figure, & qui ſoient toûjours bien ſains & bien vigoureux*, 245
CHAP. XI. *Ce qui eſt à obſerver pour tranſporter les Orangers, & les bien placer au ſortir de la Serre. Du tems qu'on les doit ſerrer, & du tems qu'on les doit ſortir. De ce qui eſt à faire en les entrant, & en les ſortant, & pendant qu'ils ſont dans la Serre. Et enfin de l'ornement, ou agrément qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les Serres*, 261
CHAP. XII. *Des fruits des Orangers & Citronniers*, 265
CHAP. XIII. & dernier. *Des Orangers & Citroniers en pleine terre*, 266

## REFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

*Preface.* 267

CHAP. I. *Etats differens où paroiſſent les Arbres fruitiers eu égard à la difference des deux ſaiſons, l'Automne & le Printems*, 268
CHAP. II. *Reflexions ſur l'origine & ſur l'action des Racines*, 274
CHAP. III. *Reflexions ſur la nature de la ſéve*, 281
CHAP. IV. *Reflexions ſur le paſſage de la ſéve*, 285
CHAP. V. *Reflexions ſur la cauſe de la difference des ſéves & ſur l'effet des Greffes*, 289
CHAP. VI. *Reflexions ſur les differens effets de la ſéve dans chaque plante & ſur l'opinion qui admet les Pores*, 293
CHAP. VII. *Reflexion ſur l'action des Racines*, 299
CHAP. VIII. *Reflexion ſur le principe de vie des Plantes*, 301
CHAP. IX. *Reflexion ſur le peu de racine qu'il faut laiſſer aux Arbres qu'on plante*, 306
CHAP. X. *Reflexion ſur le mouvement que fait la ſéve du moment qu'el-*

Digitized by Google

*le eſt preparée dans les Racines* 310
CHAP. XI. *Reflexion ſur la production des boutons à fruit*, 313
CHAP. XII. *Reflexion ſur le peu de durée des branches à fruit*, 315
CHAP. XIII. *Reflexion ſur la compoſition interieure des boutons à fruit*, 316
CHAP XIV. *Reflexion ſur d'autres effets de la ſéve, tant pour groſſir, que pour allonger*, 319
CHAP. XV. *Reflexion ſur d'autres effets du plus ou du moins de la ſéve*, 322
CHAP. XVI. *Reflexion ſur l'ordre de la ſortie des branches nouvelles*, 324
CHAP. XVII. *Reflexion ſur la difference des effets de la ſéve dans les parties exterieures des Plantes*, 326
CHAP. XVIII. *Reflexion ſur l'opinion qui admet la circulation de ſéve*, 336
CHAP. XIX. *Reflexion ſur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties ſuperieures des Plantes*, 341
CHAP. XX. *Reflexion ſur la conformité de ſéve qui ſe trouve pour la facture, tant du bois & des feüilles, que du fruit*, 344
CHAP. XXI. *Reflexion ſur l'opinion de ceux qui raiſonnent ſur la production des fruits, tout de même que ſur la generation des Animaux*, 346
CHAP. XXII. *Reflexion ſur les décours, pleines Lunes, &c.* 354

## TRAITE' DE LA CULTURE DES FLEURS.

### *PREMIERE PARTIE.*

*De la Culture des Fleurs en general*, 359

CHAP. I. *DU Jardinier Fleuriſte & des qualitez qu'il doit avoir*, ibid.
CHAP. II. *De la ſituation du Jardin*, 360
CHAP. III. *De la figure & compartiment du Jardin Fleuriſte*, ibid.
CHAP. IV. *De la qualité du terroir propre aux fleurs*, 361
CHAP. V. *Des fleurs en general, & pour les connoiſtre*, 362
CHAP. VI. *Generalitez, concernant la culture des fleurs*, ibid.
CHAP. VII. *Quand il faut travailler au Jardin*, 363

Digitized by Google

CHAP. VIII. *Regle qu'il faut tenir pour planter*, ibid.
CHAP. IX. *Maniere de planter dans les pots*, 364
CHAP. X. *Maniere de recueiller les graines*, 365
CHAP. XI. *Quand & comment il faut semer*, ibid.
CHAP. XII. *Dans quelle saison il faut transplanter*, 366
CHAP. XIII. *L'heure & la maniere d'arroser les plantes*, 367
CHAP. XIV. *Le tems & la maniere d'ôter les herbes inutiles*, ibid.
CHAP. XV. *Le tems & la maniere de purger un Jardin des animaux malfaisants*, 368
CHAP. XVI. *Le tems & la maniere de tirer & de conserver les oignons & les racines*, 370
CHAP. XVII. *Calendrier pour les ouvrages qu'il faut faire au Jardin des fleurs, chaque mois de l'année*, 371
CHAP. XVIII. *Plantes qui sont sujettes à perir par la gelée*, 375
CHAP. XIX. *En quel solage ou aspect on doit planter les fleurs*, 377
CHAP. XX. *Saisons les plus propres pour semer les graines*, 378
CHAP. XXI. *Memoire des saisons auſquelles chaque belle plante se trouve en fleur selon les douze mois de l'année*, 380
CHAP. XXII. *Catalogue des fleurs odoriferantes*, 385

## *SECONDE PARTIE.*

## DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

CHAP. I. *De l'Ache Royale*, 388
CHAP. II. *De l'Amaranthe*, 389
CHAP. III. *Des Anemones*, 390
ART. I. *De la beauté des Anemones*, ibid.
ART. II. *Terre propre aux Anemones*, 392
ART III. *Temps & maniere de planter les Anemones*, 393
ART. IV. *Gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur*, 395
ART. V. *Temps auquel se deplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation*, 396
ART. VI. *Des Graines des Anemones, du temps de les semer, & de leur culture*, 397

ART.

Digitized by Google

ART. VII. *Liſte des Anemones à Peluche*, 399
CHAP. IV. *Des Baſſins*, 404
CHAP. V. *Du Boüillon de Conſtantinople*, ibid.
CHAP. VI. *Des Catilinettes, ou Marguerittes d'Eſpagne*, 405
CHAP. VII. *Des Clochettes*, ibid.
CHAP. VIII. *Du Col de Chameau*, 406
CHAP. IX. *De la Conſoude Royale*, 407
CHAP. X. *De la Cornette*, ibid.
CHAP. XI. *De la Couronne Imperiale*, 408
CHAP. XII. *Du Cyclamen* ibid.
CHAP. XIII. *Du Dictame*, 409
CHAP XIV. *De l'Eternelle*, 410
CHAP. XV. *De l'Ecarlatte ou croix de Chevalier*, ibid.
CHAP. XVI. ibid.
CHAP. XVII. *Des Gans*, 411
CHAP. XVIII. *Genêt blanc*, ibid.
CHAP. XIX. *De la Giroflée*, 412
CHAP. XX. *De la Gigantine, ou farmeſienne*, ibid.
CHAP. XXI. *Des Jacinthes*, ibid.
ART. I. *Premier ordre des Jacinthes*, 413
ART. II. *Second ordre des Jacinthes*, 414
ART. III. *Des Jacinthes d'Inde*, 415
CHAP. XXII. *Des Jaſmins*, ibid.
CHAP. XXIII. *Des Jonquilles*, 419
CHAP. XXIV. *De l'Iris*, 420
CHAP. XXV. *Du Laurier d'Inde*, 426
CHAP. XXVI. *Du Lylas*, ibid.
CHAP. XXVII. *Des Lys*, ibid.
CHAP. XXVIII. *Des Marguerites*, 428
CHAP. XXIX. *Des Martagons*, ibid.



Digitized by Google

CHAP. XXX. *Du Mollet d'Inde*, ibid.
CHAP. XXXI. *De la Mouſſe Grecque*, 429
CHAP. XXXII. *Du Muguet*, ibid.
CHAP. XXXIII. *Du Myrthe double*, 430
CHAP. XXXIV. *Des Narciſſes*, ibid.
CHAP. XXXV. *Des Oeillets*, 436
ART. I. *Qualitez que doivent avoir les beaux Oeillets*, ibid.
ART. II. *Du Pot dans lequel il faut planter l'Oeillet*, 438
ART. III. *De la Terre neceſſaire à l'Oeillet*, 439
ART. IV. *Façon de Marcotter les Oeillets*, 441
ART. V. *Maniere de bien Oeillestonner*, 444
ART. VI. *Maniere d'emporter l'Oeillet, & comme il le faut planter dans le Pot*, 446
ART. VII. *En quel temps il faut mettre l'Oeillet dans la Serre*, 450
ART. VIII. *De quelle maniere l'Oeillet doit être traité dans la Serre*, 451
ART. IX. *Quand on doit ſortir l'Oeillet de la Serre*, 454
ART. X. *Quel lieu, quel aſpect, & quelle ſituation il faut donner à l'Oeillet*, 455
ART. XI. *Quel doit être l'arroſement de l'Oeillet*, 457
ART. XII. *Comme il faut cultiver l'Oeillet, à meſure qu'il pouſſe ſon dard*, 461
ART. XIII. *Qu'on doit ôter à l'Oeillet ſes boutons ſuperflus*, 465
ART. XIV. *comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir*, 468
ART. XV. *Comment il faut garentir l'Oeillet des inſectes qui l'endommagent*, 469
ART. XVI. *En quel lieu l'Oeillet doit être mis quand il eſt fleuri, & ſurtout qu'il le faut preſerver du perçoreille & de la fourmi*, 472
ART. XVII. *De la graine de l'Oeillet, du temps qu'il la faut ſemer, & de ſon plan*, 474
ART. XVIII. *Des maladies de l'Oeillet*, 476
ART. XIX. *Des noms des Oeillets, & de la maniere de les leur donner*, 478

Digitized by Google

ART. XX. *Deſcription par ordre alphabetique de quelques beaux Oeillets en detail*, 484
CHAP. XXXVI. *Des Oreilles d'Ours*, 506
ART. I. *Qualitez que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours*, 507
ART. II. *De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les œilletonner*, 508
ART. III. *De la graine d'Oreilles d'Ours, la maniere de la ſemer, & d'en élever le plan*, 510
CHAP. XXXVII. *De l'Orchis de Serap*, 511
CHAP. XXXVIII. *De l'Ornithogalon*, 512
CHAP. XXXIX. *Du Panache de Perſe*, ibid.
CHAP. XL. *De la Paralyſe*, 513
CHAP. XLI. *De la Fleur de la Paſſion*, ibid.
CHAP. XLII. *Du Piment Royal*, 514
CHAP. XLIII. *De la Plumelle ou Cornette*, ibid.
CHAP. XLIV. *Des Renoncules de Tripoly*, 515
CHAP. XLV. *Des Roſes & Roſiers*, 516
CHAP. XLVI. *Du Saffran*, 520
CHAP. XLVII. *De la Sgarza odorata*, ibid.
CHAP. XLVIII. *de la Speronelle, ou Eſperon de Chevalier*, 521
CHAP. XLIX. *Du Soleil nommé Tournefol, & la grande plante*, ibid.
CHAP. L. *Du Treſle des marêts*, 522
CHAP. LI. *De la Tubereuſe*, ibid.
CHAP. LII. *Des Tulipes*, 523
ART. I. *De la difference des Tulipes, & de leurs eſpeces*, ibid.
ART. II. *Qualitez que doivent avoir les belles Tulipes*. 525
ART. III. *De la terre propre aux Tulipes*, 529
ART. IV. *Du temps & de la maniere de planter les Tulipes*, 530
ART. V. *Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur*, 532
ART. VI *Remarques neceſſaires pour les Tulipes quand elles ſont en fleur, & de celles qui ſont propres pour graine*, 533
ART. VII. *Temps auquel ſe deplantent les Oignons des Tulipes, leur*
Digitized by Google

*ordre, & leur conſervation, des Graines, & de leur conſervation, du temps de les ſemer & de leur culture,* 535

ART. VIII. *De la culture des Cayeux, & comme ils conſervent conſtamment les couleurs de leur mere,* 537

ART. IX. *Qu'il eſt neceſſaire de lever tous les ans les Tulipes,* 538

ART. X. *Des maladies des Tulipes & de leurs remedes,* ibid.

ART. XI. *Noms des Tulipes avec la quantité & diſtinction de leurs couleurs,* 541

CHAP. LIII. *De la Violette double,* 528

Fin de la Table des Chapitres contenus dans ce ſecond Volume.

CINQUIE'ME

Digitized by Google

# CINQUIE'ME PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

## CHAPITRE PREMIER.

*Soins qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits, quand il y en a trop.*

COMME l'intention de notre Culture n'eſt pas ſeulement d'avoir beaucoup de Fruits, mais qu'elle eſt particulierement de les avoir beaux & gros, parceque nous eſperons, que ſans doute ils en ſeront meilleurs, la bonté ne manquant guéres d'y être, quand la beauté & la groſſeur s'y rencontrent ; & comme ni la taille, ni l'ébourgeonnement, ni le paliſſage, ni les labours, ni les amendemens ne ſont pas toûjours ſuffiſans pour nous don-

ner cette beauté & cette groſſeur ; il s'enſuit donc qu'il y a quelqu'autre choſe à y faire, & c'eſt de quoi je veux ici parler.

Il eſt vrai que ſi on ſe trouve ſans gelée & ſans roux-vents dans les temps que les Arbres fleuriſſent, & que les Fruits noüent, c'eſt à-dire, dans les mois de Mars, Avril & May. Il eſt, dis-je, vrai, qu'aſſez ſouvent en de certains endroits de chaque Arbre il y reſte trop de Fruits pour être fort beaux ; car premierement en Fruits à pepin, ſoit Poires ou Pommes, il eſt conſtant que chaque bouton fait communément beaucoup de fleurs, & par conſéquent peut avoir beaucoup de Fruits, c'eſt-à-dire, juſqu'à ſept, huit, neuf & dix, &c. En ſecond lieu, pour les fruits à noyau, quoique chaque bouton, à la reſerve des Guignes, Cerites, Griotes & Bigarreaux, ne faſſe veritablement qu'un Fruit ( car en effet, un bouton de Pêcher ne fait qu'une Pêche, & un bouton de Prunier ne fait qu'une Prune, &c. ) Cependant comme chaque branche à Fruit y eſt d'ordinaire chargée d'un grand nombre de boutons, & tous fort prés les uns des autres, il s'enſuit que ſur chacune de ces branches il y peut par ce moyen reſter un nombre exceſſif de fruits, & partant on y peut faire le même raiſonnement, que ſur les boutons de Fruits à pepin, qui, comme en ceux-ci, plus ils noüent de Fruits ſur un même bouton, & plus petite eſt la portion, qui au ſortir de la queuë de ce bouton, ſe diſtribuë à chacun de ces Fruits, ſi-bien que s'il y en avoit moins, conſtamment la portion de chacun de ceux qui auroient reſté, ſeroit plus grande, & par conſéquent les Fruits étant mieux nourris, ils en ſeroient plus gros, & d'ordinaire meilleurs.

Tout de même, plus il y a de Fruits ſur une branche de Fruit à noyau, Pêchers, Pruniers, Abricotiers, &c. & plus petite eſt la portion de nourriture qui ſe diſtribuë à chaque Pêche, & à chaque Abricot de telles branches : ſi-bien que ſi ſur chacune il y en avoit eu moins, chaque Fruit en auroit été aſſurément mieux nourri, par conſéquent auroit été plus gros & d'ordinaire meilleur ; car en verité il n'eſt gueres poſſible d'avoir en même temps la groſſeur, la beauté, & la bonté, quand l'abondance ſe trouve trop grande, ſoit ſur un ſeul & même bouton, ou ſur une ſeule & même branche.

Il s'enſuit de là qu'un Jardinier habile, qui prend ſoin de faire fleurir ſes Arbres ( comme il en eſt en quelque façon le maître ) il s'enſuit, dis-je, qu'il doit encore prendre plus de ſoin de ne laiſſer de Fruits à chaque Arbre, & particulierement à chaque bouton &

Digitized by Google

à chaque branche, qu'à proportion de ce qu'il peut juger, que l'Arbre, ou plûtôt la branche, en pourront nourrir pour les faire beaux.

Je dis particulierement la branche, car comme la distribution de la nourriture qui est destinée à chacune, se fait à la premiere entrée de la branche, selon la grandeur de son embouchûre, & non pas selon la multitude des Fruits qu'elle porte & des besoins qu'elle peut avoir : il s'ensuit que les Fruits de chacune ne profitent que de ce qui vient à la branche où ils sont, sans profiter en rien de ce qui se fait dans les branches voisines, chacune ayant ses fonctions & ses ouvrages separez; & cela est si vrai, qu'assez souvent un Arbre n'ayant qu'un Fruit ou deux, ou enfin un fort petit nombre, ne les a pas pour cela plus beaux, que s'il en avoit beaucoup plus,

Il s'ensuit pareillement, que l'augmentation de sève ou de nourriture, qui peut arriver à chaque Fruit en particulier, ne lui vient proprement que du retranchement qu'on fait du trop grand nombre de Fruits qui étoient sur le même bouton, ou sur la même branche, sur laquelle il se trouve, comme si en effet chaque bouton, & chaque branche de Fruits en particulier, faisoient des familles particulieres, qui ont chacune leur revenu à part, & chacune leur domestique à nourrir; de maniere que comme l'une n'en est pas mieux dans ses affaires, quoique l'autre soit dans l'opulence, aussi les enfans de chacune sont-ils mieux nourris, quand la même nourriture, qui, par exemple, auroit pû être partagée à dix, ne se trouve partagée qu'à deux ou trois.

Il est donc certain qu'il faut laisser peu de Fruits sur chaque bouton, & sur chaque branche, si on veut qu'ils soient tous plus gros & plus beaux; & comme en taillant chaque Arbre je lui laisse autant, ou même un peu plus de bons boutons, & de bonnes branches à Fruit, qu'il ne paroit capable d'en pouvoir nourrir, sçachant les hazards qui sont à craindre devant que les Fruits soient en sûreté : aussi voulant que tous les Fruits de chacun soient à peu prés d'une égale beauté, je ne manque pas, aprés que les Fruits sont noüez, de faire une révûë exacte de tout ce qu'il y en a sur chaque bouton, & sur chaque branche, pour n'en laisser à chaque endroit que la quantité honnête, qui peut apparemment y être grassement nourrie.

Il est pareillement certain, qu'assez souvent la nature, ce semble prend elle-même le soin de se purger, ou de se décharger de ce

qu'elle a de trop, tout au moins arrive-t-il quelquefois au Printemps de ces gelées & de ces roux-vents dont nous avons parlé, & même assez souvent il en arrive jusques dans les mois de Juillet & d'Août. Ces sortes de roux-vents sont pour l'ordinaire de grands abateurs de Fruits, ils en font tomber beaucoup, trop même quelquefois, & cela sans discretion ni mesure, soit à l'égard de tout l'Arbre, ou à l'égard de chaque branche, si-bien que dans telles années la disette de Fruits est assez grande & souvent excessive : mais cependant quelque malheur qu'il arrive, soit, il ne faut pas manquer de faire la revûë de ce qui est resté, pour en ôter même encore de quelques endroits, si la prudence y en trouve trop.

Quelquefois aussi ces temps fâcheux ne surviennent point : si-bien que la plus grande partie des Fruits qui ont noüé, restent sur les Arbres, & ainsi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on se peut dire effectivement pauvre, pour la beauté & la bonté, parce qu'on n'a rien qui soit assez beau pour faire l'honneur de la culture.

En tel cas j'estime qu'il est tres-à propos de soulager la nature d'une bonne partie de son fardeau, & voici les égards que je recommande d'y avoir.

Premierement, il faut attendre que les Fruits soient assez gros & bien formez, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particulierement pour conserver les plus beaux & les mieux faits : car dans le grand nombre il y en a des uns & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de May, & au commencement de Juin : c'est pour lors que les Fruits sont assez gros pour en faciliter le choix.

Il n'y a que sur le fait des Abricots qu'il faut commencer à éplucher plûtôt qu'aux autres Fruits : aussi-bien à cet égard a-t-on un avantage qui ne se trouve point aux autres Arbres ; car on fait un fort bon usage des petits Abricots verts, & on ne le sçauroit faire des autres petits fruits verts, tout au moins n'en a-t-on pas encore trouvé l'industrie, ce qui peut-être seroit assez à souhaiter.

En second lieu, il faut prévoir de laisser à chaque Fruit autant de place à peu prés, qu'il peut en avoir besoin pour loger la grosseur qu'il sçait lui devoir venir quand il approchera de maturité, & cela particulierement pour ces sortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queuë fort courte, sçavoir, les Pêches, les Pavies, les Abricots, &c. autrement ils se nuisent en grossissant, & assez souvent ceux qui sont également gros, se détruisent tous deux, ou au-

Digitized by Google

moins le plus fort l'emporte, c'eſt-à-dire, le plus gros chaſſe le plus petit, & ainſi la nourriture qui eſt allée à ces malheureux pendant deux ou trois mois, eſt inutilement perduë; au lieu qu'on auroit pû la mettre à profit, ſi de bonne heure on avoit pris ſoin d'en ôter quelqu'un, & toûjours les plus mal-placez; car par ce moyen on auroit fait aller à ceux qui ſeroient conſervez, la nourriture de leurs voiſins.

Il s'enſuit de là, qu'il ne faut jamais laiſſer tout auprès l'un de l'autre beaucoup de ces ſortes de Fruits, qui cependant ſe trouvent d'ordinaire en naiſſant pluſieurs de compagnie, témoins les Abricots ou tout au moins deux à deux, témoin les Pêches, car communément ſur les Pêchers, les boutons à fleur ne s'y forment que deux à deux, chacun de ces deux étant fort prés l'un de l'autre, ſans autre ſeparation que d'un petit œil à bois, qui eſt un petit commencement de branche, qui ſe met entre les deux, & qui ſouvent ne pouſſe que quelques feüilles & point de bois; que s'il pouſſe vigoureuſement, & qu'il faſſe une aſſez belle branche, pour lors il n'eſt gueres neceſſaire d'ôter un de ces Fruits, qui des deux côtez tiennent compagnie à cette branche, ils ſeront aſſez écartez l'un de l'autre par leur ſituation naturelle, & ſans doute ils ſeront tous deux beaux, pourvû que rien ne les géhenne d'ailleurs dans le tems qu'ils groſſiront; à quoi, comme j'ai dit, il faut ſoigneuſement prendre garde: mais ſi le Jet n'eſt que foible & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches, & même comme telles ſortes de petits Jets ſont d'ordinaire ajoûtez dés le mois de Juin; il eſt trés-à-propos de les rogner dés ce temps-là à un œil prés, afin de ſauver toûjours la nourriture qui y ſeroit inutilement venuë, auſſi-bien n'eſt-ce communément que de tels petits Jets, qui font la confuſion; c'eſt aſſez de laiſſer à chacun une feüille ou deux pour défendre la Pêche voiſine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le temps de la jeuneſſe de cette Pêche, l'ombre lui étant pour lors tellement neceſſaire, qu'elle en pourroit périr, ſi elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait ſa groſſeur.

Les Poires d'Automne & d'Hyver, & ſur-tout celles qui ſont recommandables par leur groſſeur, par exemple, les Beurré, les Bon-Chrétien, les Virgoulé, &c. ont auſſi beſoin de cet épluchement de Fruits, autrement ſi ſur les bouquets où elles ſont, on en laiſſe une trop grande quantité, on n'en aura gueres jamais de fort belles, c'eſt aſſez d'y en laiſſer une, ou tout au plus deux, & en-

Digitized by Google

core faut-il qu'elles paroiſſent aſſez groſſes, eu égard à la Saiſon, & que toutes deux ſoient d'une égale groſſeur : car ſi l'une des deux eſt plus petite, elle demeurera toûjours petite, & par conſéquent vilaine, ſi-bien que non-ſeulement elle n'a jamais merité d'être conſervée, puiſqu'elle n'a pû parvenir à la groſſeur qu'elle devroit avoir, mais même elle a fait tort à ſa voiſine, qui en ſeroit devenuë beaucoup plus belle, ſi, pour ainſi dire, elle étoit reſtée la fille unique de ce bouton.

Pour ce qui eſt des Poires d'Eté, par exemple, Petit-Muſcat, Robine, Caſſolette, Rouſſelet, &c. il n'eſt pas tant neceſſaire de les éplucher, il ne les faut traiter que comme les Prunes & les Ceriſes ; ce ſont des Fruits, dont la groſſeur eſt médiocre & aſſez reglée, & qui communément ſont bons, de quelque taille qu'ils ſoient, pourvû qu'ils ſoient aſſez mûrs & point verreux.

En troiſiéme lieu, il faut ſçavoir, que quand les branches des Pêchers, ſur leſquelles en taillant on a laiſſé autant de fleurs qu'on l'a trouvé à propos, ce qui, comme nous avons dit, va toûjours à quelque ſorte d'excés, quand ces branches, dis-je, ne paroiſſent pas au mois de May recevoir un notable ſecours de ſéve nouvelle, en ſorte qu'on ne les voit point groſſir ni ſortir de belles branches à leurs extrémitez, pour lors, comme j'ai dit plus amplement dans le Traité de la Taille, non-ſeulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noüé, pour n'y en laiſſer qu'un tres-petit nombre, mais même on doit extrêmement racourcir la branche, & cela juſques ſur l'endroit d'où l'on voit ſortir le plus beau Jet : car aſſûrément, ou les Fruits tomberoient preſque tous avant que de mûrir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par conſéquent mauvais, étant certain que particulierement en Fruits à noyau, s'ils n'approchent de la groſſeur qui convient à leur eſpece, ils n'approchent point auſſi de la bonté qu'ils doivent avoir, les Pêches demeurent veluës & vertes & leur noyau ne quitte point net, elles ont de l'aigreur & de l'amertume, la chair en eſt rude & groſſiere, & ſouvent pâteuſe, le noyau en eſt beaucoup plus gros qu'il ne devroit, toutes marques infaillibles de méchantes Pêches.

En quatriéme lieu, les Poires qui ſont reſtées en trop grand nombre, ſont ſujettes non-ſeulement à s'empêcher de groſſir, mais auſſi à ſe pourrir les unes & les autres, l'air & les vents n'ayant pas le paſſage libre tout autour d'elles : un tel inconvenient avertit aſſez qu'il en faut ôter une partie, pour laiſſer les autres plus écartées,

Digitized by Google

c'eſt-à-dire, plus en liberté & plus à ſon aiſe.

Un grand avertiſſement, qui me paroit ici neceſſaire, c'eſt que ſur-tout pour les Poires de Bon-Chrétien d'Hyver, il faut dans les mois d'Avril & de May, qui ſont les temps qu'elles commencent à paroître noüées & formées, il faut, dis-je, pour lors être grandement ſoigneux de faire la guerre à de petites Chenilles noires, dont il en eſt beaucoup en cette Saiſon-là, afin d'en faire périr tout autant qu'il eſt poſſible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'eſt ce qui d'ordinaire en fait un ſi grand nombre de cornuës & de raboteuſes.

## CHAPITRE II.

*Quand il faut découvrir certains Fruits qui ont beſoin de couleur.*

LEs Fruits étant ainſi épluchez ſur chaque Arbre, ils groſſiſſent petit à petit ſous la feüille, les uns plus, les autres moins, chacun ſelon ſon eſpece, les uns plûtôt & les autres plus tard, ſuivant le temps que la nature a deſtiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge, ou incarnat eſt neceſſaire à certains fruits, leſquels, on peuvent en avoir, s'ils n'en ſont pas empêchez, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le ſont; (car il y en a qui abſolument n'en ſçauroient avoir quelque choſe qu'on y puiſſe faire, par exemple, les Pêches blanches, les Verte-longue, les Sucré-vert, les Figues blanches, &c. il y en a auſſi, qui quelques cachez qu'ils ſoient, ſe chargent toûjours du coloris de leur eſpece, par exemple, les Ceriſes, les Framboiſes, les Fraiſes, &c.)

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits, eſt une condition grandement importante, pour faire davantage valoir leur merite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en mûriſſant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immédiatement ſur eux, il eſt à propos, en de certains temps, de leur ôter quelques feüilles, qui les tiennent trop cachez, & par conſéquent leur nuiſent à l'égard de ce coloris: ils nuiſent même à l'égard de la maturité, plus ou moins avancé de ces ſortes de Fruits, étant certain que generalement parlant, un Fruit fort caché de feüilles ne mûrit pas pas tout-à-fait ſi-tôt que celui qui eſt plus expoſé, & même conſtamment il n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en uſer ici avec beaucoup de prudence & de diſcre-

Digitized by Google

tion, & ne découvrir les Fruits, que quand à peu près ils ont leur groſſeur, & qu'ils commencent à perdre du grand fond de verd qu'ils ont eu juſques-là; les Fruits groſſiſſent aſſez depuis le moment qu'ils ſont noüez, juſqu'environ la mi-Juin, & enſuite, comme diſent les Jardiniers, ils ſont pendant un aſſez long-temps dans une eſpece de lethargie, ſans groſſir au moins viſiblement; car je ne doute point qu'ils ne groſſiſſent un peu, & que ſur-tout, il n'entre de la matiere au dedans du corps du Fruit, puiſque les racines en préparent inceſſamment, & qu'elles l'envoyent auſſi-tôt; cette matiere à la verité, demeure preſſée au-deſſous de l'écorce, & voilà pourquoi, dans ce temps-là, les Fruits ſont ſi durs; mais enfin le temps reglé de leur maturité approchant, cette même matiere toute condenſée qu'elle eſt, vient à ſe rarefier & à s'étendre en peu de jours, & c'eſt ce qui fait que les Fruits commencent auſſi à devenir pour lors, plus tendre & plus gros, & que par conſéquent, ils approchent de leur maturité.

Or ce n'eſt que dans ce temps-là qu'il fait bon de les découvrir à deux ou trois repriſes differentes, & pendant cinq ou ſix jours, car ſi on les découvroit plûtôt, ou ſi même il arrivoit qu'on les découvrît tout-d'un-coup, la grande ardeur du Soleil feroit ſans doute un grand déſordre ſur cette peau tendre, & qui n'eſt pas encore accoûtumée au grand air: on n'a que trop d'experiences qui confirment cette verité, ſoit lorſque par l'ignorance d'un malhabile Jardinier, ſoit lorſque par une malheureuſe gélée, les Fruits viennent à être découverts devant ce temps-là; par la même raiſon qui fait gercer la peau des Fruits, on voit auſſi la queuë ſécher, & par conſéquent les fruits ſe faner & pourrir, comme il arrive aſſez ſouvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne, ſont affligez de certaines gelées trop hâtives.

Revenons à ce coloris qui eſt à ſouhaiter à la plûpart des Fruits, & diſons, qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été long-temps couverts, comme il paroit aux Pêches, aux Abricots, & ſur-tout aux Pommes d'Apy, &c. ſi bien qu'on a grand tort, ſi pouvant, avec un peu de ſoin, faire un grand bien à ces ſortes de Fruits, on manque cependant de le faire; & même pour rendre ce coloris plus vif & plus éclatant, il n'eſt point mal-à-propos qu'avec une maniere de Seringue faite exprès, ayant pluſieurs petits trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arroſoirs, il n'eſt, dis-je, point mal-à-propos, qu'avec de tels arroſoirs on les arroſe, ou ſeringue deux ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ardeur

deur du Soleil : un tel arroſement attendrit la peau, & reüſſit merveilleuſement bien pour un tel deſſein, & ſur-tout en fait d'Abricots, & de Pêches, & même il réüſſit en fait de certaines Poires de bon Chrétien, de Virgoulé, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par conſéquent, ayant l'écorce fine, ſont ſuſceptibles de ce beau coloris qui leur ſied ſi bien.

## CHAPITRE III.

*De la maniere des Fruits, & de l'ordre que la nature y obſerve.*

ENfin les Fruits ayant atteint leur groſſeur & leur coloris, & le temps de leur maturité étant arrivé, il eſt queſtion de profiter de ces riches preſens, dont la nature nous regale; c'eſt une liberalité, ou plûtôt une profuſion qu'elle nous fait tous les ans, comme ſi elle prenoit plaiſir à récompenſer par-là le ſoin & l'induſtrie de l'habile Jardinier qui la cultive.

Or dans chaque Fruit nous avons deux choſes à conſiderer, la chair du Fruit, & la ſemence du Fruit, la chair qui eſt propre pour la nourriture des hommes, & la ſemence qui étant dans le cœur de ce Fruit comme dans un fourreau, s'y perfectionne en même temps que la chair acheve de mûrir; cette perfection de ſemence, devant apparemment ſervir pour la multiplication de l'eſpece de ce Fruit, quoique, & cela ſoit dit en paſſant, il arrive ſouvent que cette ſemence ne ſert de rien.

Peut-être pourroit-on bien dire à l'occaſion de cette ſemence de Fruit, que la nature fait, ce me ſemble, dans les Arbres à l'égard de ces Fruits, la même choſe à peu près qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits; perſonne n'ignore les empreſſemens extraordinaires, que les animaux prennent de nourrir, de choyer, & de conſerver leurs petits, & cela, juſqu'à un certain point, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de la force dont chacun a beſoin, ſoit pour ſubſiſter de lui-même, ſoit pour travailler enſuite à perpetuer ſon eſpece dans le temps que la nature lui preſcrit; en ſorte que que juſques-là, ces animaux, peres & meres, ne ſouffrent qu'avec beaucoup de peine & de reſiſtance, & quelquefois même de furie & de cruauté qu'on touche ſeulement, encore moins qu'on éleve leurs petits; mais quand les petits ſont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à

étant autant de chemins qui conduiſent à la pourriture & à la deſtruction. Que ſi cela arrive, il ſemble que l'homme ne puiſſe éviter quelque plainte de la part de la nature, pour lui reprocher qu'il n'a pas ſçû tirer avantage des liberalitez qu'elle lui avoit faites.

On pourroit bien demander ici ce que c'eſt que maturité & comme quoi elle ſe fait, deux queſtions aſſez agréables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier: à l'égard de la définition de maturité, peut-être que vû la grande proximité qui ſe trouve entr'elle & la corruption, on n'en ſçauroit guéres donner une meilleure, que de dire que c'eſt un commencement de corruption.

Veritablement, il ſemble que pour parler d'une choſe qui paſſe pour une perfection, il ſoit mal-ſéant de ſe ſervir d'un terme qui marque un défaut, & qui, pour ainſi dire, fait horreur & dégoûte, mais pour adoucir la ſignification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il eſt de pluſieurs dégrez de corruption, beaucoup de Fruits ſe corrompent & ſe pourriſſent ſans avoir jamais été mûrs, telle corruption eſt un veritable défaut, qui n'eſt accompagné d'aucune perfection; au contraire, il y a d'autres fruits, qui ne commencent à ſe corrompre, que du moment qu'ils ont atteints le dernier dégré de la maturité parfaite, or telle corruption eſt veritablement un défaut pour le fruit, mais elle eſt en même-temps une perfection pour l'homme; ainſi peut-on dire que le brin de bois qui devient cercle, reçoit un dégré de corruption à ſon égard, puiſqu'il ceſſe d'avoir la figure que la nature lui avoit donnée, mais il eſt perfectionné à l'égard de l'Ouvrier qui le force à prendre ce pli dont il a beſoin pour un bon effet.

A l'égard de la maniere dont la maturité ſe fait, la difficulté eſt bien plus grande & plus embarraſſante; car quoique le Soleil luiſant immédiatement ſur les Arbres, paroiſſent l'unique Auteur de la maturité des Fruits d'Eté, par le moyen de l'air qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en general, qu'il ſoit auſſi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les fruits, puiſque ceux qui ont été cuëillis ſans être mûrs, achevent d'eux-mêmes de mûrir dans la Serre, où le Soleil ne luit plus immédiatement ſur eux.

Il n'eſt donc plus vrai-ſemblable de dire que le Soleil a veritablement commencé la maturité aux Fruits qui ont reſté ſur l'Arbre, juſqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les Fruits ſe



Digitized by Google

riden t & ſe gâtent, ſans avoir paſſé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'après cela la plus groſſe crudité ayant été ainſi conſumée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps materiels ſont ſujets à parcourir, les uns plûtôt & les autres plus tard, une partie des Fruits de la Serre, parviennent enfin au periode de leur durée, qui ſe trouve ſouvent le point d'une agréable maturité, une partie auſſi trouve ſa fin dans une pourriture précipitée, qui peut provenir, ou de trop de froid, ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore ſe réjoüir à demander ſi les Fruits qui ſont le moins à mûrir, ont plus de mérite pour la ſanté de l'homme, que ceux dont la maturité eſt plus long-temps à venir; ſemblables queſtions ſe pourroient faire ſur ceux qui ont du parfum, ou ceux qui n'en ont point, ſur ceux qui ſont à pepin ou ceux qui ſont à noyau, &c. Mais ſans m'amuſer à telles galanteries, il me ſied mieux ici, comme il eſt plus utile pour mon deſſein, de proceder à l'inſtruction que nous tâchons de donner pour apprendre à cuëillir les Fruits à propos, que de perdre du temps à philoſopher ainſi hors de raiſon.

Il faut donc ſimplement tâcher de bien connoître cette maturité, & ſçavoir que non-ſeulement chaque eſpece de Fruits a un temps, ou une Saiſon reglée pour ſa maturité, mais que même de chaque Fruit en particulier dans ſa Saiſon, les uns ont, pour ainſi dire, environ une ſemaine à être bons, & rien plus, comme les Rouſſelets, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres ſeulement ont un jour ou deux, & rien au de-là, comme les Figues, les Ceriſes, la plûpart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les Raiſins, les Pommes, & preſque tous les Fruits d'Hyver; une Pomme, par exemple, une Poire de Chrétien, ſera bonne à manger un mois, ou ſix ſemaines durant.

Il faut encore ſçavoir, que chaque Fruit a ſes marques particulieres de maturité, ſoit ceux qui mûriſſent ſur l'Arbre, ſoit ceux qui attendent à mûrir quelque temps après qu'on les a cuëillis.

Et quoi que le temps general de la maturité de chaque eſpece ſoit aſſez de la connoiſſance, & s'il eſt permis de parler ainſi de la compétance des Jardiniers ordinaires, car communément, ils ſçavent aſſez bien quels ſont les Fruits d'Eté & d'Automne, d'Hyver, &c. Cependant il eſt vrai de dire, que les marques

ſingulieres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'eſt-à-dire, dans le temps précis de leur maturité, ces marques-là, dis-je, ſont proprement le fait d'un honnête perſonne, qui s'y veut donner un peu d'application, faute de quoi, rien n'eſt plus ordinaire que de voir ſervir, ou des fruits devant qu'ils ſoient mûrs, c'eſt-à-dire, devant qu'ils ſoient bons, ou des Fruits paſſez, c'eſt-à-dire, trop mûrs, & par conſéquent mauvais, & cela, dans le temps qu'on en a ſans doute, qui ayant leur juſte maturité, feroient bien le perſonnage qu'ils ont envie de faire, & qui pour n'avoir pas été appellez à le faire quand il le falloit, ont eux le malheur de perdre toute leur bonté, & par conſéquent tout leur merite, & toute la conſideration qui leur étoit dûë.

Il ſemble qu'il y ait peu de choſe à dire, ſur le ſujet de cette maturité des fruits, & néanmoins l'extrême application que j'y ai eu depuis long-temps, m'y en fait voir beaucoup, & ainſi comme toute la dépenſe, tous les ſoins, & toute la peine qu'on a priſe pour faire venir des Fruits, ſe trouveroient fort inutiles, ſi étant venus à bout de notre deſſein, nous ne ſçavions pas en faire le bon uſage que nous nous ſommes propoſé, je crois que je ne dois pas oublier la moindre circonſtance, qui me paroîtra utile pour cet effet.

J'ai déja aſſez amplement expliqué dans le Traité du choix & de la proportion des Fruits, quels ſont les Fruits, non ſeulement de chaque Saiſon, mais même, quels ſont ceux de chaque mois, ſi-bien que peut-être ſeroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter ici; il n'eſt preſentement queſtion que de bien expliquer ce qui regarde le détail de la maturité de chaque Fruit, & rendre, s'il eſt poſſible, tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru juſqu'à preſent.

Je veux ſur-tout, que l'honnête Jardinier ſoit ſi habile en ce fait-là, qu'il ne préſente jamais de ſes Fruits, & ſur-tout de ceux qui ſont tendres & beurrez, ſoit Pêches, ſoit Figues, ſoit Prunes, ſoit Poires, qu'ils ne ſoient dans leur juſte maturité, & que ceux à qui ils ſont preſentez, puiſſent indifferemment prendre le premier venu avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puiſſent choiſir des yeux, ſans être réduits à tâtonner beaucoup, c'eſt-à-dire, à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui ſoit tel qu'ils le ſouhaitent.

Je prétend que ce tâtonnement, qui juſqu'à préſent peut avoir

été pardonnable ou tolerable, ne le ſera plus d'orénavant, qu'à ceux qui vivent au Cabaret, ou qui ſont chez des Gens groſſiers, & peu curieux, ou chez des Gens qui n'ont que des Fruits du Marché : je veux encore, que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprès de la queuë, & que même, ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier fruit qui obéit à leur pouce, tant afin qu'au moins, il n'y ait qu'un ſeul endroit de marqué par le tâtonnement, (ce qui ſeroit enſuite un commencement de pourriture,) qu'afin qu'ils ſoient aſſûrez que tout Fruit qui eſt mûr auprès de la queuë, l'eſt ſuffiſamment par tout ailleurs.

Un des défauts des plus conſiderables que j'ai ici à combattre, eſt la précipitation que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne heure à faire manger les Fruits de chaque Saiſon ; & rien n'eſt ſi ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive après cela, que pendant toute la Saiſon, on n'en mange preſque plus que de mal conditionnez, parce que comme naturellement, on veut continuer à manger des Fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communément, qu'on fait en cuëillant la deuxiéme, & la troiſiéme fois, les mêmes fautes qu'on a faites la premiere ; au lieu que ſi on attend à commencer de manger ceux qui ſont de la Saiſon, qu'on en ait ſuffiſamment de mûrs à pouvoir donner, on a le plaiſir de continuer enſuite à en manger toûjours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cuëillir, qu'il n'y ait une apparence bien viſible d'une heureuſe continuation.

J'ai encore un autre grand défaut à combattre, qui eſt celui de ces curieux, qui ne ſervent preſque jamais de Fruits que quand ils ſont paſſez. Le nombre en eſt extrêmement grand, la peur qu'ils ont de n'en avoir pas aſſez long-temps, ou aſſez, pour quelque occaſion qu'ils prévoyent, ou plûtôt, le peu de connoiſſance qu'ils ont en ce fait de maturité, cauſe tout ce déſordre ; je veux donc, ſi je puis, remedier à ces deux défauts.

Mais premierement je ne puis m'empêcher d'admirer ici la providence de la nature, non ſeulement en ce qui regarde la ſucceſſion de la maturité que nous voyons à l'égard de chaque eſpece de Fruit, pour les faire mûrir d'ordinaire, les uns dans une Saiſon, & les autres dans l'autre, mais auſſi en ce qui regarde l'ordre de la ſucceſſion de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, en ſorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns après les au-

Digitized by Google

tres, comme en effet, elle vouloit que l'homme pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le tems de les consommer tous, sans en laisser périr aucun : aussi est-il vrai qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanoüissement des fleurs aux Arbres & aux Plantes, qui font du fruit, le même ordre que nous le voyons garder aux Plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple, aux Jacintes, Tubereuses, Oillets, &c. dont les boutons ne fleurissent que les uns après les autres, pour, ce me semble, réjoüir plus long-temps les sens de l'homme.

En effet, quoique chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours, cependant, on voit chaque Arbre en fleur durant deux & trois semaines tout de suite, ce qui provient assûrément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes après les autres ; les premieres faites, sont les premieres à fleurir, comme les premieres fleuries ont l'avantage de faire les Fruits, qui sont les premiers à mûrir; aussi les secondes & troisiémes fleurs, qui sont comme autant de cadettes, formées successivement après les ainées, & qui, ce me semble, se perfectionnent, pendant que celles là regalent la vûë de l'homme, ces secondes & troisiémes fleurs, dis-je, à l'imitation d'une famille bien reglée, ne doivent avoir leur tour de fleurir & de se faire voir, que quand les ainées ont achevé leur carriere ; si-bien que ces ainées venant à fleurir, pour faire les premiers Fruits de leur Saison, les cadettes entrent en lice pour faire des Fruits, qui seront les seconds & les troisiémes à mûrir, &c.

Quoique dans chaque Arbre, nous ayons remarqué de l'ordre dans la succession de maturité des Fruits, les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas que ce même ordre de succession de maturité, s'observe pour les Fruits d'un autre Arbre d'une certaine espece à l'égard des Fruits d'un autre Arbre, qui est d'une autre certaine espece, soit que tous deux ayent fleuri en même-temps, soit qu'ils ayent fleuri l'un plûtôt & l'autre plûtard ; car, par exemple, tous les Pêchers fleurissent en même-temps, & cependant, il est des Pêches qui mûrissent vers la mi-Août, & il en est qui ne mûrissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres Fruitiers, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toûjours la premiere espece à mûrir, celle qui a été la premiere à fleurir, la nature en a disposé autrement, & je n'en sçaurois rendre de raison : la Poire de Naples, par exemple, est la premiere qui entre en fleur, & presque la derniere qui entre en maturité.

Digitized by Google

Et partant, puiſqu'il eſt vrai que les Fruits mûriſſent les uns après les autres, auſſi eſt-il vrai, que comme l'approche du Soleil eſt annoncée par l'Aurore, ainſi la maturité des Fruits eſt-elle annoncée par quelques marques particulieres, à la connoiſſance deſquelles je me ſuis extrêmement étudié; je veux croire que je ferai plaiſir à nos curieux de dire ce que j'en ai pû apprendre.

C'eſt aſſûrément une choſe aſſez difficile que de ſçavoir à point nommé, prendre la plûpart des Fruits dans leur juſte maturité; rien n'eſt ſi ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, ſoit à les prendre trop tôt, ſoit à les prendre trop tard; il y en a même, dont le point de maturité eſt tellement paſſager, comme au Beurré blanc, à la Poire-madeleine, ou Doyenné, à la Blanche d'Andilly, &c. que, pour ainſi dire, on a beau être ajuſté, & à la fût, on ne ſçauroit preſque parvenir à prendre juſte, ce point de maturité, tant il paſſe vîte du moment qu'il eſt arrivé; auſſi ne ſuis-je pas d'avis qu'on ſe charge beaucoup de ces ſortes de Fruits.

Comme rien n'eſt plus agréable que de manger les Fruits bien conditionnez; rien ne l'eſt moins que de les manger, ou quand ils ſont encore verds, ou quand ils ſont déja paſſez; ce n'eſt pas que ſelon moi, ce dernier défaut, ne ſoit moins ſupportable que le premier, parce que tout Fruit paſſé, bien loin d'avoir aucun goût, eſt d'ordinaire inſipide & pâteux, au lieu qu'un Fruit qui n'eſt pas tout-à-fait aſſez mûr, ſi d'un côté il agaſſe les dents, au moins de l'autre côté, a-t-il fait ſentir une partie de ſon mérite par ſon goût relevé, & par ſa chair à demi parfaite; bien des femmes, ſûr-tout en cela, ſeront de mon avis.

De plus, comme ſur ce fait particulier de la maturité, nous avons de deux ſortes de Fruits, les uns de deux ſortes de Fruits, les uns qui ſont bons du moment qu'on les cuëille, par exemple, tous les Fruits à noyau, quelques Poires d'Eté, & tous les Fruits rouges, &c. il s'enſuit qu'il ne faut jamais cuëillir de ceux-là, qu'ils ne ſoient mûrs, car pour le peu que leur maturité puiſſe durer, ils ſe conſervent encore mieux, & plus long-temps ſur le pied qu'ils ne ſe conſervent étant cuëillis; il y a d'autres fruits, qui ne ſont bons que quelque temps après qu'ils ont été cuëillis, par exemple, la plûpart des Fruits à Pepin qui ſont beurrés, & ſûrement tous les Fruits d'Automne & d'Hyver; il me ſemble, que voulant apprendre à ſe connoître en maturité de toute ſorte de Fruits, je dois donc commencer à parler ici de ceux qui ſont bons à manger en les cuëillant, j'attendrai à parler des autres dans le Traité des Serres ou Fruiteries.

CHAPITRE

## CHAPITRE IV.

*De ce qui sert à juger de la maturité & de la bonté des Fruits.*

TRois de nos Sens ont le don de juger des apparences de la maturité des Fruits, qui sont, la vûë, le toucher pour la plûpart, & l'odorat pour quelques. Je dis seulement de juger des apparences, car le goût seul est l'unique & veritable Juge, qui a droit de juger solidement & en dernier resſort, tant de la maturité effective, que sur-tout de la bonté: on sçait assez qu'il n'appartient pas à tous les Fruits d'être bons & agréables au goût, quoiqu'ils soient actuellement mûrs.

Quelquefois il ne faut qu'un Sens tout seul pour juger sûrement de l'aparence & même de la verité; ainsi par exemple, il ne faut que l'œil pour tous les Fruits rouges, & le Raisin, &c. il juge & avec certitude, qu'une Cerise, une Framboise, une Azerolle, une grape de Raisin rouge ou noir, sont mûrs, quand les uns & les autres ont par tout cette belle couleur, qui leur est naturelle; & au contraire, si quelque endroit en est dépourvû, l'œil juge par-là, que c'est une marque infaillible, que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité.

Ainsi pareillement, le toucher seul juge fort bien de la maturité apparente & effective des Poires tendres ou Beurrées, telles qu'elles soient: si-bien que les Aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clairs-voyans en jugent à les voir, & à les toucher,

Quelquefois il faut employer deux de nos Sens, la vûë & le toucher, pour juger seulement de l'apparence de maturité, par exemple, aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots; car il ne suffit pas que sur l'arbre une Pêche paroisse mûre par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir juger de-là qu'elle est bonne à cueillir, ny il ne suffit pas non plus aprés qu'elle est cueïllie, qu'outre ce beau coloris, elle soit encore sans queüe, ce qui est quelquefois une assez bonne marque; car la queuë ne manque pas de tenir toûjours à ces sortes de Fruits, jusqu'à ce qu'étant mûrs, ils s'en détachent doucement & la laissent attachée à l'Arbre; mais comme cette queuë peut avoir été aprés-coup arrachée de force, il s'ensuit que d'être

sans queuë à leur égard, ce pourroit être une fausse marque de maturité.

Il ne suffit pas, dis-je, de ces indices seuls en ces sortes de Fruits, pour pouvoir à l'œil juger decisivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne son suffrage, non pas veritablement pour la tâtonner rudement sur l'Arbre (rien ne m'offense tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré, en gâteront cent avec l'impression violente de leur mal-habile pouce) mais la main s'en mêlera de la maniere que je l'expliquerai cy-aprés.

La main aussi s'en mêlera si la Pêche est cueillie, & qu'on ne sçache pas que ç'ait été par une main habile, mais ce ne sera que pour la tâtonner si peu que rien, & encore seulement, comme j'ai déja dit, auprés de l'endroit où étoit la queuë.

Que si c'est une Figue, soit cueillie ou non cueillie, il est permis de la toucher doucement du bout du doigt, de maniere à peu prés que font les Chirurgiens, qui cherchent la veine pour saigner; car si cette Figue, aprés avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps, pour ainsi dire, ratatiné & tout rapetissé, elle paroit bien moüelleuse sous les doigts, & qu'étant encore sur l'Arbre, elle vienne à quitter, pour peu qu'on la soûleve ou qu'on l'abaisse, en ce cas-là on la peut hardiment cueillir, sans doute qu'elle est & mûre & bonne; mais si avec toutes ces belles apparences, & tout ce mystere, elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laisser pour quelques jours, elle n'est jamais assez bonne quand elle résiste au Cueilleur.

Que si cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par d'habiles Jardiniers, & qu'ensuite elle soit servie, on peut hardiment & sans tâtonner rudement, juger qu'elle est bonne à prendre & à manger.

Il faut dire la même chose de la Prune cueillie, c'est-à-dire, que si outre la fleur d'une belle couleur qu'elle doit avoir & qui contente les yeux, & encore outre le moüelleux que d'habiles doigts y ont apperçû, sans lui faire aucune violence, elle se trouve sans queuë, & que même elle soit un peu ridée & fanée de ce côté-là, il faut inferer de là qu'elle est parfaitement mûre, & par conséquent bonne à prendre.

Que si cette Prune étant encore sur l'Arbre avec son beau coloris pour les yeux, & le moüelleux pour les doigts, on vient à la-

tirer si peu que rien, & qu'elle vienne à la main sans sa queuë, elle est sans doute dans sa maturité; mais si elle ne vient pas, c'est pour elle une marque semblable à celle que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque sur le fait de la queuë, doit faire juger deux choses, la premiere, qu'à de certains Fruits elle doit quitter quand ils sont mûrs, par exemple, à la Pêche & à la Prune, aux Fraizes, Framboises, &c. si bien qu'il ne faut jamais manger de ces sortes de Fruits, si la queuë y tient beaucoup, & la seconde chose qui est à juger, est qu'à d'autre Fruit elle peut, & doit toûjours demeurer, quelques mûres qu'ils soient, par exemple, aux Figues, aux Cérises, aux Poires, aux Pommes, &c. en sorte même que la queuë y fait un agréable ornement, & que c'est une maniere de défaut si elle n'y est pas.

Aprés avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple, aux Fruits rouges, la seule vûë suffit pour juger de leur maturité; & en d'autres, par exemple, aux Poires tendres & beurrées, le toucher seul, & avoir montré ensuite qu'en quelques-uns il faut employer la vûë & le toucher, par exemple, aux Pêches, Prunes & Figues, &c. nous pouvons encore dire, qu'il y en a de certains où l'odorat peut être admis avec la vûë, pour faire une bonne fonction de Juge, par exemple, en fait de Melons, aprés avoir approuvé leur couleur, leur queuë & leur belle figure, & avoir examiné leur pesanteur n'est pas inutile de les flairer devant que de les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus sainement de leur maturité & de leur bonté, à propos de quoi je puis dire, que sûrement ceux qui sentent le mieux, ne sont pas d'ordinaire les meilleurs; cette maxime n'est que trop bien établie.

Mais enfin generalement parlant, tous les signes que j'ai cy-dessus expliqué pour la maturité, peuvent encore n'être pas certains & indubitables; ce sont des signes exterieurs, qu'on pourroit appeller signes de phisionomie, & par conséquent trompeurs, il faut ici quelque chose de plus, il faut pour ainsi dire, des œuvres, il n'appartient, comme nous avons dit, qu'au goût tout seul à décider sur cela; & s'il est permis de parler ainsi, c'est à lui seul à imprimer le sceau & le caractere du souverain Jugement, qui est à prononcer, particulierement sûr le fait de la bonté; car quelques favorables que soient les marques de de hors, si la Prune, si la Pêche, si le Melon, ne plaisent au goût, aprés avoir plû aux autres sens, comme cela arrive quelquefois, tous les préliminaires sont

plus tard que ceux qui auront toutes choſes à ſouhait.

Par exemple, en Languedoc & en Provence, qui ſont des climats chauds, toutes ſortes de Fruits y mûriſſent plûtôt que dans le voiſinage de Paris; & à l'égard de ce canton de Paris, les Fruits mûriſſent plûtôt dans l'enceinte de la Ville, & dans les Fauxbourgs Saint-Antoine & Saint Germain, & même à Vincennes, à Maiſons, Carriere, où les terres ſont legeres & chaudes, qu'ils ne mûriſſent à Verſailles, où le terroir eſt froid & groſſier.

Tous ces lieux-là ſont trop voiſins les uns des autres, pour s'en devoir prendre au Soleil, de ce que les Fruits y mûriſſent ſi differemment, & de plus, on ne peut pas dire de ſa preſence immediate à l'égard de la maturité des Fruits, ce qu'on dit de la preſence immediate du feu à l'égard de la viande qu'il cuit; car celui-ci cuit premierement les parties de dehors qui lui ſont voiſines, devant que de cuire celles de dedans qui lui ſont plus éloignées, au lieu que le Soleil mûrit premierement les parties du dedans, devant que de mûrir les parties du dehors; en effet c'eſt le dedans des Fruits qui mûrit le premier, mollit le premier, & ſe gâte d'ordinaire le premier.

Et s'il m'eſt permis d'en rendre la raiſon qui me paroît plauſible, je dirai premierement que dans la maturité il y a deux cauſes qui la font, l'une prochaine & immédiate, & c'eſt l'air échauffé; l'autre médiate & éloignée, & c'eſt le Soleil qui échauffe cet air: la fonction du Soleil eſt donc d'échauffer l'air autant que les vents le lui permettent, & la fonction de l'air échauffé, eſt de faire part de ſa chaleur à la terre & à toutes les Plantes: cette terre échauffée fait d'abord agir & le principe de vie qui eſt voiſin de la racine, & la racine même, laquelle par conſéquent prépare de la ſéve tout auſſi-tôt qu'elle eſt miſe en action, & cette ſéve va en même temps faire ſon devoir dans toutes les parties hautes où elle peut penetrer.

Je dirai en ſecond lieu, que l'air de chaque climat eſt vrai-ſemblablement compoſé, ou au moins grandement mêlé des vapeurs qui ſortent de la terre de ce climat, ſi-bien qu'à mon ſens, c'eſt ce qui fait dire, que l'air d'un tel Pays eſt bon, & l'air d'un autre tel Pays eſt mauvais.

Je dirai en troiſiéme lieu, qu'il s'enſuit de-là, que cet air eſt plus ou moins facile à échauffer, ſelon que la terre d'où ſont ſorties telles vapeurs, eſt plus ou moins froide & materielle; car ces vapeurs tiennent tout-à-fait de la nature de cette terre, & partant que dans

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

Digitized by Google

les terres legeres l'air y étant plus aisé à échauffer, parcequ'il est fait de vapeurs plus subtiles, il échauffe par conséquent plûtôt, & cette terre & tout le corps de l'Arbre & de la Plante qu'elle nourrit; de-là vient que c'est la racine plûtôt échauffée en tel temps, & en telles terres, & par conséquent la sève plûtôt préparée, qui dans le Fruit font les premiers dégrez de maturité.

Il est donc vrai de dire, que l'air, selon qu'il est plus ou moins grossier, il est aussi plus ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus ou ce moins de chaleur, il avance la maturité, ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, où ne l'a pas avancée

Constammennt donc la maturité plus ou moins avancée, dépend des conditions cy-dessus expliquées, en sorte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes, c'est-à-dire, que les Fruits, pour mûrir bien-tôt, doivent être noüez de bonne heure; ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud & une terre legere.

## CHAPITRE VI.

*Marques particulieres de maturité en chaque sorte de Fruit, & premierement en ceux d'Eté, qui achevent de mûrir sur pied.*

DAns l'ordre naturel de maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primauté appartient sans contredit aux Cérises précoces, & ensuite aux Fraizes, Framboises, Groseilles, &c. Les premieres commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de May, & cela un peu plûtôt ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus ou moins favorables les conditions dont nous venons de parler. Les Fraiziers en bon lieu, commencent à fleurir dès la mi-Avril, ou un peu devant; & en lieu froid, ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de May; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gélées: qui sont sujettes à noircir & gâter ces premieres fleurs, on peut esperer des Fraizes mûres au bout d'un mois; ainsi à l'égard des Cérises précoces qui ont fleuri dès la my-Mars, on peut esperer d'en avoir à l'entrée de May, non pas d'entierement mûres, mais seulement de demi rouges: elles servent avec cette demi-couleur, tout de même que si elles avoient une pleine maturité, la nouveauté fai-

Digitized by Google

faut leur grand & unique merite & particulierement pour les Dames ; car au bout du compte, ce n'eſt pour lors qu'un petit manteau coloré qui couvre peu de chair aigre ſur un gros noyau, auſſi-ont-elles grand beſoin du ſecours du Confiſeur, pour achever d'acquerir un agrément que le Jardinier, ou pour mieux dire le Soleil, n'a pas eu le temps de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid, fleuriſſent véritablement preſque auſſi-tôt que ceux du climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît ſe faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleuriſſent étant coupées (le ſeul effort de la rarefaction cauſée dans le bouton, par la preſence des premiers rayons du Soleil, eſt capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit, elle ne ſe fait & ne s'acheve, que premierement par un grand concours de l'opération des racines, qui ne ſçauroient agir ſi la terre n'eſt tout de bon échauffée ; & en ſecond lieu, par un certain dégré de chaleur qui doit ſe rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef-d'œuvre: or cette chaleur tant dans la terre que dans l'air, ne peut régulierement venir que des rayons du Soleil ; j'oſe dire pourtant, que j'ai été aſſez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits : j'en ai fait mûrir cinq & ſix ſemaines devant le temps, par exemple, des Fraizes à la fin de Mars, des Précoces & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Aſperges & des Laituës pommées en Decembre, Janvier, &c. mais nous ne ſçaurions trouver des facilitez à imiter cette chaleur en grand, pour faire mûrir extraordinairement les gros Fruits des grands Arbres ; il ſemble que la nature nous ayant abandonné la terre pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur étrangere & empruntée, lui faire en dépit d'elle, produire ce qu'il nous plaît, ſe ſoit cependant reſervée comme un cas particulier le reſſort univerſel de la maturité des Fruits ; c'eſt cette maturité, qui à notre égard, eſt l'acompliſſement & la perfection des productions de la terre, ſi-bien que ſans elles tous nos ſoins & toute notre induſtrie ne nous produiſent d'ordinaire que quelques eſperances la plûpart du temps trompeuſes & illuſoires.

J'ai dit cy-devant, qu'on commence d'avoir quelques Ceriſes précoces au mois de May : ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre, ils ſont ſeuls à paroître dans nos Jardins, & à faire tout l'honneur des regals de la Saiſon, ils n'y ſont traverſez d'aucuns autres Fruits juſqu'à la fin du mois que ſe fait l'ouverture du

Digitized by Google

grand Magasin des autres Fruits rouges ; ceux-ci se mettent en possession de durer tout le moins de Juin, & jusques vers la mi-Juillet ; car les Cerises précoces, qui ne paroissent guéres que dans des pourcelaines, & en petite quantité, sont suivies de près par les Fraises, avec cette difference, que celles-ci, pour rencherir par dessus ces Cerises qui les ont procedées, se produisent avec une odeur charmante, & une abondance infinie, c'est-à-dire, par pleins bassins, & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut, si elles venoient en aussi petit équipage que leurs dévancieres.

De ces Fraises, il en est de rouges, & il en est de blanches, celles-ci ne sont bien mûres, que quand elles sont devenuës jaunâtres ; à l'égard des autres, elles ne sont bonnes que quand elles sont parfaitement & universellement rouges ; mais ni les unes, ni les autres, ne sont de mise, que quand elles sont d'une grosseur considerable.

Je puis dire en passant que les premieres Fraises mûres, sont aussi celles qui ont fleury les premieres, & que les premieres fleuries, sont celles qui sont au bas de la tige, & par conséquent, les plus près du corps de la Plante, d'où, pour les avoir toûjours, plus belles & plus grosses, & meilleures, je tirerai quelque instruction dans le traité du Potager.

Or à ces Fraises naturellement venuës, dont tant de Gens sont charmez, il se mêle vers la my-Juin des Framboises, rouges & blanches, des Groiselles, tant rouges que perlées, des Guignes & des Cerises ; & de celles-ci, il en est d'un peu plus hâtives, qui sont les moins bonnes, d'autres plus tardives, qui en effet, sont plus grosses, plus douces, & meilleures, soit pour la compote & la confiture, soit pour être servies crûës ; les Bigarreaux se fourent aussi de la partie, & même les Griotes : communément l'un & l'autre attendent, qu'à l'égard des autres Fruits rouges, la presse soit un peu passée ; ce n'est pas qu'ils ne pussent fort bien se presenter plûtôt, car en verité, se sont d'admirables Fruits que les Bigarreaux & les Griottes : ceux-là sont bons dès qu'ils sont à demi-rouges, mais celles-ci, n'ont leur perfection de maturité, que quand elles sont presque noires ; il est, pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers Fruits, la même chose que nous avons dit pour les Fraises ; ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir, est aussi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni, on l'apelle le mois des Fruits rouges

ges, & on a raiſon : car de quelque côté qu'on ſe tourne, on ne voit en effet que de ces ſortes de Fruits ; car nous avons dit, que les marques de leur maturité, c'eſt cette couleur rouge qui les enveloppe par-tout ; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui eſt le plus immédiatement vû du Soleil, & qui eſt auſſi le premier mûr ; enfin petit à petit, cette couleur acheve de ſe répandre par-tout ; & quand ce rouge vif vient à s'y charger d'un peu de rouge obſcur, à la reſerve des Griotes, c'eſt pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmi les Fruits rouges, ceux qui ſont à noyau, quelque mûrs qu'ils ſoient, ne ſe détachent pas pour cela d'eux-mêmes de la branche qui les a faits, comme font tous les autres Fruits ; ils s'y fanent, & s'y ſéchent plûtôt que de tomber, il faut, pour ainſi dire, les en arracher, & même avec quelque ſorte de petite violence.

Toutes ces ſortes de Fruits rouges, ſeroient ſeuls pendant tout le mois de Juin à remplir le theâtre de la maturité des Fruits de la Saiſon, ſi quelques Eſpaliers du Midy, en terre chaude & ſablonneuſe, ne commençoient à produire ſur la fin de Juin, des Poires de petit Muſcat, & dès avant. Pêches muſquées.

Ces petites Poires, ont une grande bonté, ſi on leur donne le temps de mûrir : les premieres marques de leur maturité ſe montrent en elles, comme en toutes les autres Poires de chaque Saiſon, c'eſt-à dire, qu'auprès de la queuë, il faut qu'à cet endroit-là, il paroiſſe quelque petite jauniſſe, qui ſoit en quelque façon tranſparente, & qu'enſuite, pour marquer pleine maturité, cette jauniſſe ſe faſſe un peu remarquer au travers d'un certain roux gris, & d'un certain rouge, qui occupe le reſte de la peau, & qu'enfin elles commencent à contribuer d'elles-mêmes, ſans aucune violence extérieure, pour lors, il eſt bon de les cueïllir, & en même-temps de les manger. J'ai aſſez dit dans le choix des Fruits, ce qu'il me ſemble, de la bonté de cette Poire.

Quand on ne ſe donne pas le temps d'examiner ainſi le voiſinage de la queuë des Poires, pour juger de leur maturité, il faut, comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces ſortes de Poires ; & pour cet effet, il faut que les Vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne ſoient venuës, ni ſur un Arbre, qui ſoit univerſellement malade, ni ſur une branche qui le ſoit en particulier ; les Poires vereuſes, ſont les premieres à tomber & à paroître mûres ſans l'être veritablement, leur défaut n'eſt pas trop

d'ordinaire l'extrémité qui eſt oppoſée à la queuë, parce que c'eſt cette partie qui eſt la plûtôt & la plus long-temps regardée du Soleil ; bien entendu, que quand ſes rayons ne donnent ſur aucun endroit de ces avant-Pêches ; il ſemble que par la chaleur qui regne dans tout l'air, elles mûriſſent également partout.

Nous commençons à juger de l'aproche de leur maturité quand nous voyons qu'elles ſe mettent à groſſir notablement, (ce qu'on appelle prendre chair,) & c'eſt en même-temps, que non-ſeulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais auſſi une partie de leur poil vient à tomber, & malheureuſement pour ces pauvres petits Fruits, ou plûtôt pour les goûts délicats & connoiſſeurs, on prend pour ainſi dire au pied levé, ces premieres apparences de maturité ; comme ſi en effet c'étoit une bonne maturité ; on les cuëille, qu'elles ſont encore auſſi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles ſoient moëlleuſes, comme elles le devroient être ; auſſi hors quelques-unes des premieres, qu'on produit aſſez mal-à propos, la plûpart paſſent par le feu, devant que de paroître ſur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir ici, que toute Pêche qui ne prend pas la groſſeur que ſon eſpece requiert, tombe d'ordinaire devant que de venir en maturité, ou ſi elle parvient à faire ſemblant de mûrir, elle demeure avec une peau veluë, une chair verte, une eau amere, un noyau plus gros que celles qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas non plus oublier de dire, que comme peu de temps après que les Fruits ont noüé, il en tombe d'ordinaire une aſſez grande quantité, auſſi arrive-t-il ſouvent, que le temps de la maturité des fruits approchant, il en tombe un aſſez bon nombre, & cela ſe fait quinze jours ou trois ſemaines devant cette maturité, comme ſi l'Arbre ſe ſentoit de lui-même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par-là, que le bon tems va venir, ainſi pour lors, on voit communément aſſez de gros fruits tomber, dont ceux qui reſtent n'en ſont que plus beaux & meilleurs ; & comme nous avons dit, ils s'en ſeroient beaucoup mieux trouvez, ſi le Jardinier avoit fait ce que le temps vient de faire.

On eſt ravi de voir dès la fin de Juin, ces premieres avant-Pêches mûres, & d'en avoir aſſez long-temps, comme on le peut, ſi on en a pluſieurs Arbres en differentes expoſitions, elles ſont

ne, &c. il n'y a point d'autre marque particuliere de la maturité de toutes ces ſortes de Pêches, & des autres qui viendront enſuite, que celles dont j'ai cy-devant parlé pour les avant-Pêches, & Pêches de Troye, & ce ſont-la groſſeur raiſonnable, le coloris rouge & jaunâtre, ſans aucun mêlange de verd, & ſur tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baiſſe ou les ſoûleve, ou les tire: tous ces Fruits-là ſont bons à manger en les cuëillant, & ne demandent point la Serre, tout au moins pour achever de mûrir; car les Pêches ne mûriſſent point hors de l'Arbre qui les a produites, & ainſi il ne ſert de rien de les cuëillir avant qu'elles ayent leur maturité parfaite: mais, comme j'ai dit ailleurs, un jour ou deux de repos dans la Serre, bien loin de leur faire aucun tort, leur y procure un certain frais, qui leur ſied merveilleuſement bien & qu'ils ne ſçauroient acquerir pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de Septembre eſt fameux pour la foule des principales Pêches, les Chevreuſes, Violettes hâtives, Perſique, Admirable, Pourprée, Bellegarde, Blanche-d'Andilly, & de plus, les Brugnons, Pavies blancs, &c. il y a même quelques Pommes de Calville d'Eté, & quelques ſortes de bonnes Poires, qui ſont ici compagnie à ces Pêches, & ſe peuvent manger dès le Jardin; ſçavoir, les Fondantes de Breſſe, les Orange brune, &c. Tout au moins ſe gardent-elles peu: les Poires molliſſent, & les Pommes cottonnent; mais à dire le vrai, un peu de Serre commence auſſi d'être neceſſaire à ces Fruits à pepin, & ce ſera le pouce un peu appuyé prés de la queuë, qui fera juger de leur maturité s'il s'enfonce un peu.

Le mois d'Octobre a ſuffiſamment encore de quoi ſe faire valoir, par les dernieres Pêches-admirables, venuës en plein air, ou au Couchant, par les Nivet & Violettes tardives, & même par les gros Pavies rouges & jaunes, ſans oublier les belles-Jaunes-tardives, & tout cela venu aux bonnes expoſitions, les Beurré, Vertelongues, Doyenné, Lanſac, Sucre-vert, Bergamotte, Poires de Vigne, Meſſire-Jean, &c. commencent ici à ſe ſignaler, mais ce n'eſt qu'aprés avoir fait quelque ſéjour dans les Serres. Nous en parlerons plus particulierement quand nous ferons le Traité de ces Serres, & en attendant cela, il eſt à propos de parler des moyens de conſerver & tranſporter ſains & ſaufs les Fruits tendres dont nous venons de parler.

## CHAPITRE VII.

*De la situation qu'il faut donner aux Fruits cuëillis, pour les conserver quelque temps.*

POur achever ce que j'ai commencé, il ne me reste plus qu'à parler des moyens de conserver autant qu'on peut les bons Fruits au sortir de l'Arbre, & de parler enfin des moyens de les transporter, s'il en est besoin. A l'égard de la conservation, j'entends particulierement ceux qu'on ne cuëille que dans leur juste maturité, & ceux qui étant extrémement tendres & délicats, ont achevé de l'acquerir hors du Jardin, les uns & les autres perdant infiniment de leur lustre & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, défleuris, écorchez ou tachez de marques noires; telles sont les Figues & les Pêches avec leur leur beau coloris & leur chair si fine: telles sont les Prunes, avec la belle fleur de leur teint, & les Poires beurrées, qui sont tout-à-fait mûres: il n'est point ici question des autres Fruits, qui ne sont ni si précieux, comme les Cerises, Griottes, Bigarreaux, &c. ni si faciles à se gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires, dures & cassantes, les Poires à cuire, toutes les Pommes, &c.

Je suppose, que chaque Figue, chaque Pêche & chaque Prune, ayent été cuëillies avec toutes les précautions que j'ai cy-devant remarquées, enforte qu'en les détachant de l'Arbre rien ne manque à leur perfection. Je suppose encore qu'en les cuëillant on les ait mises, par exemple, dans une Corbeille garnie de quelques feüilles tendres & délicates, comme feüilles de vigne, &c. & qu'on les ait placées chacune separément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtez, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus, est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particulierement en fait de Pêches & de Figues, car pour les Prunes elles ne sont pas assez lourdes pour se blesser les unes & les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est-à-dire, deux ou trois, ces sortes de Fruits, & sur-tout les Pêches, il les faut mettre dans un Cabinet ou dans une Serre, qui soit séche, propre, garnie d'ais, ayant toûjours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid. J'expliquerai cy-après les conditions d'une bonne

Digitized by Google

Serre : il faut que sur ces ais on ait mis l'épaisseur d'un travers de doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une maniere de matelas, prenant garde que cette mousse soit séche & n'ait aucune mauvaise odeur; cela étant, chaque Pêche ainsi placée sur la mousse, se fait sa niche elle-même, en sorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse, ni n'est pressée d'aucune de ses voisines. J'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons un jour après les avoir cueillies, & qu'elles se sont, comme on dit, mitonnées loin du Soleil; elles sont meilleures qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cueille, & qu'elles sont encore tiedes. Or quoiqu'elles craignent extrémement d'être souvent touchées, aussi-bien dans la Serre que sur l'Arbre : cependant pourvû que ce soit une main adroite qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression; c'est pourquoi pendant que ces Pêches sont dans la Serre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir s'il n'y paroit aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toutes celles qui paroissent en avoir, ou autrement leur voisinage en gâte d'autres.

Il est important de bien placer les Fruits dans la Serre, ceux qui n'ont point ces sortes d'égards, en perdent beaucoup par leur faute; la bonne situation des Pêches est d'être placées non-seulement sur la mousse, mais que ce se soit sur l'endroit de leur queuë, les autres situations les meurtrissent : celles des Figues, est d'être couchées sur le côté; rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par-là de ce qu'elles ont de meilleur jus; à l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifferemment bonne, aussi-bien qu'aux Cérises.

La bonne situation des Poires, dont la figure est pyramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queuë en haut : celles des Pommes, dont la figure fait presque un cube parfait, est indifferente, soit sur l'œil, soit sur la queuë, qui régulierement est fort courte : ces deux sortes de Fruits se conservent assez bien sur le bois nud, & souffrent même d'y être pour un temps les unes sur les autres au sortir du Jardin & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité. Je ne leur veux sur-tout aucun lit, ni aucune couverture de foin ou de paille, à cause de la mauvaise odeur qu'ils en prennent pour l'ordinaire. A l'égard du Raisin, rien ne lui est si avantageux que d'être pendu en l'air, attaché par un fil, soit à quelque Cerceau suspendu, soit à des clous attachez aux soliyes, & cependant il

Digitized by Google

n'eſt pas mal ſûr de la paille; bien entendu, que pour en conſerver juſqu'en Février, Mars & Avril, il le faut avoir cuëilli avant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vîte; bien entendu cependant, que de deux ou trois jours l'un, il en faut ſoigneuſement éplucher les grains pourris.

La deſtinée de toutes ſortes de Pommes les conduit volontiers juſqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes juſqu'en May & Juin; par exemple les Reynettes, Apys, Pommes-roſes, Francatu, &c. prenant garde que la marque de leur grande maturité, eſt d'ordinaire d'être un peu ridées, à la reſerve des Pommes d'Apy, & des Pommes roſes, qui ne ſe ridents jamais: on connoît qu'elles ſont mûres, quand tout le verd qui paroiſſoit à la peau, s'eſt changé en jaune.

La deſtinée des Poires pour la durée, eſt extrêmement partagée; celles qui vont le plus loin, ſont les Bon-Chrétien, le Saint-Lezin, le Martin-ſec, le Martin-ſire, les Poires à cuire, & ſur-tout les Double-fleurs & quelque Franc-real, &c. J'en parlerai plus amplement dans le Traité des Serres.

Nous avons marqué ailleurs, quelles ſont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainſi il n'eſt pas neceſſaire de le repeter ici. Les Fruits rouges ſont peu de temps à durer aprés qu'ils ſont cuëillis; les Fraizes & Framboiſes n'ont gueres qu'une journée; les Cériſes, Griotes, Bigarreaux, Groſſelles, en ont peut-être une de plus: les bons Fruits pour être ſervis proprement ſur table, demandent la même ſituation qu'on leur donne dans la Serre, à la reſerve des Poires, qui demandent en cela quelque ſimetrie agréable pour la conſtruction des pyramides.

Avec les précautions cy-devant remarquées, on conſerve aiſément & ſans aucun embarras les Fruits autant qu'ils le peuvent être, il n'y a que les groſſes geléesd'hyver qui ſoient fort rédoutables, parce qu'elles peuvent penetrer dans la Serre, & donner atteinte aux Fruits. Or un Fruit une fois gelé, ne conſerve plus aucune bonté, & tourne auſſi-tôt en pourriture. Ceux qui n'ont point de Serre faite exprés, avec tous les égards neceſſaires, tels qu'ils ſont expliquez cy-aprés, & qui n'ont par exemple qu'un Cabinet, ou quelque Chambre à l'ordinaire, courent grand riſque de perdre tous leurs Fruits dans les temps fâcheux, s'ils n'ont un extrême ſoin de le couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou de les mettre même entre deux matelas, ou les porter dans quelque cave, juſqu'à ce que le peril ſoit paſſé, & pour lors on ſort ces

pauvres

Digitized by Google

pauvres prisonniers dans leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.

## CHAPITRE VIII.

### *Du transport des Fruits.*

LA difficulté dont il est ici question, ne regarde ni toutes les Poires quand elles sont nouvellement cueillies, ni les Poires dures & cassantes, quoique mûres, pourvû que si c'est des Bon-Chrétien d'hyver, chaque Poire porte une enveloppe de papier; cette difficulté ne regarde non plus les Pommes telles qu'elles soient: ces sortes de Fruits, quoique mis pêle-mêle dans des hottes, ou des paniers, ou autres vaisseaux, souffrent aisément & sans se gâter la voiture du cheval & de la charette: il n'en est pas de même des Poires tendres & beurrées quand elles sont mûres, ou comme on dit en certaines Provinces quand elles sont faites, elles sont à cet égard de la condition des Figues, des Pêches, &c. leur naturel délicat & doüillet, demande qu'on les traite d'une maniere douce, délicate & doüillette, comme si c'étoit, pour ainsi dire, de belles jeunes demoiselles, autrement l'agitation d'une voiture rude les meurtrit ou les noircit; c'est à-dire en un mot, qu'elle leur ôte la principale partie de leur beauté & même beaucoup de leur bonté.

Ce prélude nous conduit insensiblement à établir, que les Pêches, les Figues, les Fraizes, les Griotes, &c. pour être transportées d'un lieu à l'autre, demandent, soit la voiture d'eau, soit bras ou le dos d'un Porteur qui aille rondement, & sans agiter violemment son corps en marchant, & que sur-tout si ce sont des Pêches, qu'elles soient placées sur l'endroit de la queuë, & qu'elles ne se touchent point l'une l'autre; mais soient premierement sur un lit de mousse, ou de feüilles tendres, assez épais; & en second lieu, qu'elles soient enveloppées chacune d'une feüille de Vigne, & si bien rangées, qu'elles ne puissent branler de leur place, & enfin, que si on en veut mettre plusieurs lits les uns sur les autres, il y ait entre deux une bonne separation de mousse, ou d'une raisonnable quantité de feüilles, le dernier lit sera pareillement assez bien couvert de feüilles, & le tout enveloppé d'un linge bien attaché, qui tienne en état tout le contenu de la hotte ou du panier: le plus sûr

ſeroit de faire pour les Pêches, ce que je m'en vais dire pour les Figues; mais il y a en cela un inconvenient, qui eſt que par ce moyen on n'en peut gueres porter chaque fois ſi ce ſont des Figues, il faut avoir des Corbeilles plates, qui n'ayent qu'environ deux pouces de profondeur, on mettra dans le fond de ces Corbeilles un lit de feüilles de Vigne, & on rangera ces Figues ſur le côté, chacune enveloppée d'une ſemblable feüille, prenant ſoin de les y ranger ſi proprement l'une auprés de l'autre, que le mouvement du tranſport ne les puiſſe point ébranler de leur place, avec cette précaution de n'en mettre jamais deux l'une ſur l'autre; mais ce premier & unique lit, étant fait, on le couvrira de feüilles, & enſuite d'une feüille de papier bien proprement rebordée tout autour de la Corbeille, & encore arrêtée par une ligature de petite fiſſelle, en ſorte que ce Fruit ſoit dans ſa Corbeille, hors de tout peril d'en ſortir par une agitation médiocre.

Les bonnes Prunes étant rangées les unes ſur les autres ſans façon, ſoit dans un Cueilloir, ſoit dans une Corbeille, ou un autre panier, en ſorte que le fond ſoit bien garni de feüilles ou d'orties, on couvrira tout le deſſus avec d'autres orties, auſquelles on aura ôté tout le gros coton, & cela fait, on enveloppera le tout avec du linge ou quelques feüilles de papier, qui outre cela, ſoit lié de quelque petite fiſſelle.

Les Prunes ordinaires, ſe traſportent dans de grandes manches ou paniers, ſans autre façon que de mettre deſſus, deſſous & à côté quelques feüilles.

On envoye des Prunes d'Abricot de Tours à Paris par les Chevaux du Meſſager, avec une bien plus grande précaution, car on les met dans des boëtes pleines d'hoüate, mais cet expedient eſt cher & n'en fait gueres venir tout d'un coup.

Les Fraizes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers faits exprés, & garnis de feüilles dans le fond, & tout autour, on ſe contente de les couvrir d'un petit linge fin moüillé, & on en porte comme cela pluſieurs dans des paniers, ou dans des éventaires couverts de quelque grand linge, ſuivant la grandeur de ces paniers.

On tranſporte le Raiſin, ſoit Muſcat, ſoit Chaſſelas, ou Corinthe, de la même façon à peu prés que j'ai cy-deſſus marqué pour les Pêches, ou même avec moins de précaution : car il n'eſt pas trop neceſſaire de ſeparer de feüilles chaque lit en particulier.

Digitized by Google

On envoye quelquefois du Muſcat dans des Provinces fort éloignées, & on les met dans des Caiſſes pleines de ſon, & portées par des Chevaux ou des Mulets, en ſorte que les grapes ne ſe touchent point l'une l'autre : mais c'eſt une dépenſe qui ne ſe fait que pour des Rois, ou de fort grands Seigneurs.

Pour le tranſport de nos principaux Fruits, quand il n'eſt queſtion que de les envoyer à une journée au plus, je me ſers volontiers de certaines hottes quarrées, diviſées en dedans par pluſieurs étages, qui ſont éloignées l'un de l'autre autant qu'il le faut pour ranger nos Corbeilles pleines de Fruit : ces hottes ſont ou d'ozier bien ſerré, & cela étant, il n'y faut point d'autre enveloppe pour les garentir de la poudre des chemins ; ou d'ozier à claire-voye, & cela étant, il leur faut une enveloppe de toile cirée ; & de plus ces hottes s'ouvrent, ou par dehors en forme d'un petit Armoire, ou pardeſſus, & cela étant, on commence à garnir l'étage du fond tout le premier, on abat enſuite un petit couvercle, qui en même temps ſert de clôture pour ce premier étage, & de fond ou planché pour le ſecond ; & ainſi juſqu'au dernier d'en-haut : on y met quand on veut une petite ſerrure, ſur laquelle on a fait faire deux clefs, l'une demeurant à ceux à qui les Fruits ſont envoyez, & l'autre à celui qui les envoye, moyennant quoi les Fruits ſont leur voyage en toute ſûreté.

## CHAPITRE IX.

### *Des Serres, ou Fruiteries.*

SI dans la Saiſon que les Potagers charment le plus par la verdure & par la propreté qui les embelliſſent, il eſt cependant vrai de dire que ce ſont les Fruits qui en ſont la principale beauté. De quel avantage, ou plûtôt de quelle conſolation ne doivent point être ces Fruits, quand au fort d'un Hyver triſte & mélancolique, on s'en trouve une aſſez honnête proviſion, & qu'on s'en trouve même de beaucoup meilleur que ceux que l'Eſté a fourni ; il n'en faut pas faire les fins, les Fruits ſont ſans doute une des plus fortes paſſions de tous tant que nous ſommes, qui croyons volontiers, que comme ils ſont délicieux au goût, auſſi ſont-ils utiles à la ſanté ; les Medecins qui nous doivent donner des regles contre les infirmitez, bien loin de combattre cette opinion, l'établiſſent comme in-

faillible, & souvent ordonnent l'usage des Fruits comme des remedes souverains; de-là vient que, pour ainsi dire, c'est aujourd'hui la mode d'être curieux de Fruits, & que tant de braves gens se font honneur de marquer de l'empressement à élever; la nature prend ce semble plaisir à favoriser cette curiosité: elle produit tous les ans grande abondance de Fruits, nous n'en avons que trop dans l'Esté, l'Automne en fournit suffisamment, mais la difficulté est d'en avoir pour l'Hyver, qui est une Saison morte & infertile; il s'agit donc sur-tout de sçavoir garder de mauvaise fortune, ceux qui ne sont bons que long-temps aprés être cueillis, il ont un long voyage à faire, & en le faisant ils ont beaucoup de hazards à courir, il faut non-seulement un homme soigneux; mais il faut aussi un lieu qui soit extrêmement propre à les conserver; nous avons à combattre d'un côté le froid, qui détruit ceux qu'il peut atteindre, & de l'autre, nous avons à empêcher le mauvais goût qui peut deshonnorer ceux que le mauvais temps n'a pas gâté; ce lieu s'appelle tantôt Serre, & tantôt Fruiterie; sans doute qu'il a ses regles & ses conditions, puisqu'il est si utile, & qu'il doit produire de si bons effets, vrai-semblement je dois connoître ce qui en est, vû la grande & ancienne application que j'ai en fait de Jardins, & par conséquent, je ne manquerois pas d'être blâmé, si je ne m'étudiois à dire ici, ce que mon experience m'a appris, à l'égard des Serres, soit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, soit pour parvenir au succès qu'on y doit esperer.

Que les autres curieux, dont le nombre est si grand, vantent tant qu'ils voudront leurs Cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne soin d'en faire de riches descriptions, je n'y trouve rien à redire, je suis même des premiers à les vanter, je les visite avec un singulier plaisir, & me recrie volontiers sur ce qu'on y voit de merveilleux, non-seulement à raison de la matiere, mais aussi à raison de la main signalée; qu'on vante donc tant qu'on voudra, cet amas de miracles de l'Art, mais au moins qu'on laisse au Curieux de Jardinage, la liberté de vanter sa Fruiterie, qui fait son Cabinet; ce n'est pas qu'il ait, ni Originaux, ni Antiques à y montrer, bien loin de-là, il n'y fait voir que du Moderne tout pur, mais ce sont des Modernes excellens, c'est-à-dire, que ce sont des productions de la nature, qui se renouvelle & se rajeunit tous les ans; productions qui ne sont veritablement, pour ainsi dire, qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naissance des temps, mais qui cependant surpassent le mérite de ces Origi-

Digitized by Google

naux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ſes premiers coups d'eſſai, s'eſt plûë à les repeter autant de fois qu'elle a pû, comme ſi en effet, elle s'étudioit à faire toûjours de mieux en mieux, juſques-là même, qu'elle ſe laiſſe un peu conduire à la Culture, voyant certainement qu'elle contribuë tout de bon à la perfection de ſes nouveaux enfans.

Cela étant, on ne peut, ce me ſemble, diſconvenir que ce Cabinet ne merite d'être vû, dans la verité, y a-t-il rien de plus agréable à voir que cette Serre? où dès l'entrée de la porte, on découvre premierement une maniere de Chambre bien tournée, & dont la grandeur eſt proportionnée au beſoin, où on découvre enſuite une belle table rebordée, qui occupe le milieu de la place, & eſt commode & neceſſaire pour dreſſer les Corbeilles ou Pourcelaines qu'on veut ſervir, où l'on découvre enfin les quatre murs garnis, de voir cette Serre garnie de tablettes bien ordonnées, ces tablettes, dans l'Automne & l'Hyver, chargées de beaux fruits; ces fruits diverſement placez avec des étiquetes volantes, pour marquer leur eſpece & leur maturité, par rapport à la ſuite des mois, ainſi voit-on les Bergamotes en un endroit, les Virgoulées en un autre, là les Ambrettes, ici les Epines, là les Leſchaſſerie, ici le Saint-Germain, là le Bon-Chrétien, ici les Bugi, là les Poires à cuire, ici les Pommes avec les mêmes diſtinctions des Poires, là les fruits tombez, ici ceux qui ont été bien cuëillis, là ceux du Nord, ici ceux des bons Eſpaliers; là ceux des Arbres de Tige, ici ceux des Buiſſons; là les fruits murs dans un tel mois, ici ceux qui ne le ſont pas ſi-tôt, &c. avec cet ordre perpetuel que ceux qui ont atteint leur maturité ſont toûjours à portée, tant pour la main que pour la vûë, & que les autres qui ne le ſont pas, ſont encore logez plus haut, c'eſt-à-dire, ſur des tablettes plus élevées, & c'eſt-là qu'ils attendent la Saiſon qui les doit mûrir, & par conſéquent les faire deſcendre à la place de ceux qu'on ne voit plus; ces premieres ont diſparu après avoir fait leur devoir, & fini leur carriere, mais en voici d'autres qui ſont prêtes à leur ſucceder, & de venir, pour ainſi dire, chacun à leur tour, ſervir le quartier qui leur eſt deſtiné.

Enfin, cette largeſſe que notre Curieux fait à ſes Amis; (car il aime ſur-tout à donner de ce qu'il y a) n'a-t-elle point quelque privilege qui éleve le mérite de ſon Cabinet au-deſſus de ces autres, dont on ne rapporte que de ſimples idées, & où bien loin qu'on y faſſe des liberalitez, tout au contraire, le Curieux fait profeſſion

Digitized by Google

d'être serré ; il ne vient jamais à faire montre de son tresor que malgré qu'il en ait, & qu'on n'apperçoive en lui un fond d'inquietude qui vient quelquefois d'être volé, mais plus communément de la peur de n'être pas crû aussi riche qu'il le prétend.

Venons maintenant à établir qu'elles sont les principales conditions d'une bonne Fruiterie ; il me semble que la premiere, consiste à être impénetrable à la gelée ; le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemi mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'à jetter.

Il s'ensuit donc pour la seconde condition, que cette Fruiterie doit être exposée, sur-tout au Midy, ou au Levant, ou du moins au Couchant ; l'exposition du Nord lui seroit très-pernicieuse.

Il s'ensuit pour troisiéme condition, que les murs de cette Serre, doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garantiroit pas de la gelée.

Il s'ensuit pour une quatriéme condition, que les fenêtres, outre les panneaux ordinaires, doivent avoir de fort bons chassis doubles, & sur-tout de papier, & qu'ils soient bien calfeutrez, & qu'en même temps, il y ait une double porte pour l'entrée, ensorte que jamais dans le temps du péril, l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans ; on ne sçauroit ici avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture negligée, pour faire en une nuit de gelée un désordre infini ; je n'approuve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, & cela par les mêmes raisons que j'ai assez amplement établies dans le Traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été assez exactement observées, car la chose est très-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir au-dedans de la Serre, un petit vaisseau plat, plein d'eau, c'est une sentinelle fidelle & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire ; si cet eau ne gele point, il n'y a rien à faire, mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede, les froids des mois de Decembre 1670. 1675. 1676. 1678. celui de Janvier & de Février 1679. & sur-tout, celui de Decembre 1683. & de Janvier 1685. qui, de la derniere reprise, a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiere, il a fallu être bien soigneux & bienprévoyant pour ne pas s'y laisser attraper ; un bon grand Thermometre placé en dehors à l'exposition du Nord est ici très-necessaire ; il faut en juger, que le péril

Digitized by Google

eſt grand, quand deux nuits de ſuite ce Thermometre continuë d'être au cinquiéme & ſixiéme dégré, & même au ſeptiéme & huitiéme, une premiere nuit, peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme, doit faire craindre, & ainſi dès le lendemain d'une premiere nuit fâcheuſe, ſervons-nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien veluë, ou beaucoup de mouſſe bien ſéche pour y mettre nos fruits ſi-bien à couvert, que la gelée ne les puiſſe atteindre, & même, ſi nous avons une fort bonne cave, faiſons les y porter, pour ne les y laiſſer que pendant le gros froid, & en tous ces cas, prenons ſoin de remettre ces fruits dans leur Serre ordinaire, dès que le temps eſt radouci, & continuons d'ôter ceux qui ſont mûrs, & ceux qui ſe gâtent; la pourriture eſt un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits ſont hors d'état de pouvoir être ſouvent viſitez l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût, & c'eſt ici la cinquiéme condition; le voiſinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge ſale, & ſur-tout de linge de Cuiſine, &c. tout cela eſt extrêmement à craindre, & ainſi, il faut que notre Serre en ſoit tout-à-fait éloignée, un certain goût renfermé, avec une odeur de pluſieurs fruits mis enſemble, ſont encore un grand délâgrément, & par conſéquent, il faut que la Serre ſoit bien percée & aſſez élevée, une élevation de dix à douze pieds, en doit faire la juſte meſure, il faut auſſi tenir ſouvent les fenêtres ouvertes, c'eſt-à dire, auſſi ſouvent que le grand froid n'eſt point à craindre, ſoit la nuit, ſoit le jour, un air nouveau de dehors, quand il eſt bien conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celui qui eſt renfermé de longue main.

Pour ſixiéme condition, je crois pouvoir dire, que tant la cave que le grenier, ne ſont pas propres pour faire une Serre, la cave à cauſe du goût de moiſi, & d'une chaleur humide, qui en ſont inſéparables, & ſont une grande diſpoſition à la pourriture; & le grenier, à cauſe du froid, qui peut aiſément penetrer au travers de la couverture, & ainſi, un rez-de-chauſſée nous accommode très-bien, ou tout au moins un premier étage, accompagné de logemens habitez deſſus, deſſous, & aux côtez.

Joint à cette ſixiéme condition, que la Serre doit être ſouvent viſitée de celui qui en eſt chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main, c'eſt-à-dire, d'être commodément placée, on n'a pas de facilité d'y aller, parce qu'il y a, ou trop à monter, ou trop à deſcendre.

Digitized by Google

La ſeptiéme condition, demande qu'il y ait beaucoup de tablettes, tenant & enchaſſées les unes dans les autres; afin d'y loger les fruits ſéparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faiſant bande à part, la diſtance raiſonnable de ces tablettes, doit être de neuf à dix pouces, avec une largeur raiſonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de dix-ſept à dix-huit pouces, pour y en loger beaucoup enſemble, & en avoir auſſi beaucoup d'une ſeule vûë.

Je veux auſſi pour huitiéme condition, que les tablettes ſoient un peu en pente vers la partie de dehors, c'eſt-à-dire, d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles ſoient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber; on ne voit pas ſi bien d'un coup d'œil, tous les fruits d'une tablette, quand elle eſt de niveau, que quand elle eſt comme je la demande, & ainſi, on ne s'apperçoit pas ſi aiſément de la pourriture qui ſurvient à quelque fruit, & ſe communique à leurs voiſins, quand on n'y remedie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre, oblige pour neuviéme condition, que ſans y manquer, on viſite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui eſt gâté.

Et oblige pour dixiéme condition, que les tablettes ſoient garnies de quelque choſe, par exemple, de mouſſe bien ſéche, ou d'environ un pouce de ſable fin, afin que chaque fruit poſé ſur la baſe, comme il doit, ſe faſſe une maniere de nid, ou de niche particuliere, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ſes voiſins; car enfin, il ne faut point ſouffrir que les fruits ſe touchent, il eſt plus propre & plus agréable de les voir rangez chacun ſur leur baſe, c'eſt-à-dire, ſur la partie où eſt l'œil à l'oppoſite de la queuë, que de les voir pêle-mêle, couchez ſur le côtez.

Je demande pour derniere condition, qu'on ait grand ſoin de nettoyer & ballier ſouvent notre Serre, d'en ôter les toiles d'Araignée, d'y tenir de petits pieges contre les rats & les ſouris, & même il n'eſt pas mal-à-propos d'y laiſſer quelque entrée ſecrette pour les chats, autrement, on a ſouvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaquez par ces maudits petits animaux domeſtiques.

Cette Serre, dont l'intention a été particulierement pour les fruits d'Hyver, ſert auſſi fort utilement, & pour ceux d'Automne, ſoit Poires, ſoit Raiſin, & pour ceux d'Eté, ſoit Pêches, Pavies, Prunes,

Digitized by Google

nes, &c. ceux-ci à mon gré, étant comme j'ai dit ci-devant, beaucoup meilleurs un jour après avoir été cuëillis, que le jour même qu'ils l'ont été, ils acquierent dans la Serre un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient avoir pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or, comme generalement parlant, les fruits dignes de notre Curieux, ne viennent dans la Serre, que quand ils ont acquis l'une des deux maturitez qui leur conviennent; sçavoir pour les fruits d'Eté, la maturité prochaine qui les fait expedier en peu de jours, & pour les fruits d'Automne & d'Hyver, la maturité éloignée qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus, & d'ailleurs, comme c'est la maturité prochaine qui est de plus grande conséquence, tant pour ces bons fruits qui periroient miserablement, si on ne sçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ses peines, ses soins & ses esperances, s'il ne sçavoit, comme on dit, prendre en ceci, l'heure du Berger; il s'ensuit de-là, qu'il faut achever de donner ici des marques infaillibles, qui peuvent faire connoître cette maturité; j'ai ci-devant expliqué celle de la plûpart des fruits, qui ne passent pas Septembre & Octobre; sçavoir, pour le reste des Poires d'Eté, le reste des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. il reste à parler des Poires d'Octobre, & des autres, qui se gardent depuis la Toussaints, jusques à Pâques, & au-delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vigne, les Messire-Jean, les Sucré vert, &c. & après elles, les Petit-oin, les Lansac, les Marquises, les Bergamotes, les Amadottes, & même les Besideri & les grosses queuës, &c. sont les premieres qui doivent passer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré verd, & autres, qui ont commencé de mûrir en Octobre, fait sortir de la Serre, ce qui vient à mûrir chaque jour à celle-ci; sçavoir aux Petit-oin, Marquise, Rousseline, Lansac, &c. parce que ce sont encore Poires tendres, & le coloris blanchâtre, qui se forme dans la peau des Messire-Jean, & le fond jaune des Amadottes, Grosse queuë, Besideri, &c. & l'humidité sur la peau des Bergamottes avec un peu de jaune qui s'y déclare, tout cela sont des marques certaines, qui enseignent sans aucune action de pouce, ce que nous voulons sçavoir de ces dernieres sortes de fruits, il n'est question que de les examiner tous les jours, ou au moins de deux jours l'un, & cette Regle de revûë, pour la maturité, doit être suivie dans les mois suivans, pour tous les au-

tres fruits qui reſtent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à ſe faire remarquer, cette revûë étant de plus neceſſaire pour ôter ceux qui viennent à pourrir.

Les Loüiſe-Bonne, Eſpine d'Hyver, Ambrette, Leſchaſſerie, Saint-Germain, Virgoulée, même le Martin-ſec, & Bon-Chrétien d'Eſpagne, avec les Pommes de toutes ſortes, Capendu, ſoit gris, ſoit rouge, ſoit blanc, les Pommes de Fenoüillet, les Calville d'Automne, quelques Apy, & quelques Reinettes, &c. Tous ces fruits marquent une maniere d'empreſſement à mûrir, d'abord que le mois de Decembre eſt venu, il ſe mêle un peu de jaune & de rides aux ſix premieres eſpeces qui font juger, que ſi le pouce en faiſant ſa fonction, ne s'y oppoſe pas, elles ſont bonnes à ſervir, mais juſques-là, il ne les faut pas hazarder, le coûteau en y entrant feroit un bruit de réproche à ceux qui les voudroient entamer plûtôt, il y a beaucoup à craindre en ces ſortes de Poires, du côté du défaut de mollir, auquel elles ſont ſujettes, & ſans doute qu'elles ſurprennent ſouvent ceux qui ne les examinent pas rigoureuſement tous les jours.

A l'égard des Martin-ſec & des bons-chrétien d'Eſpagne, il en eſt de même dans ce mois de Decembre, que ce que je diray dans le mois de Janvier; pour le Portail, tout auſſi-tôt qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps eſt venu & elles ſont menacées de paſſer bien-tôt à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles ſe maintiennent aſſez long-temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenoüillet, & les Reinettes, déclarent leur maturité d'abord qu'elles déviennent extrémement ridées, les Apy déclarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte, ſe change en jaune.

Les Calvilles commencent, ce me ſemble, à devenir plus legeres, & leur pepin à ſe détacher & à ſonner en les ſecoüant, quand elles viennent à mûrir, elles ſe peuvent vanter d'être long-temps bonnes, auſſi-bien que les Reinettes qui ont jauni ſans ſe rider, & ce ſont des qualitez admirables en ces ſortes de fruits.

J'avertis ici, qu'il ne faut pas ſe rebuter à tâter fort ſouvent les Poires tendres & fondantes de cette Saiſon, les pareſſeux, & négligens tombent à cet égard dans de grands inconveniens.

Les Fruits qui ont réſiſté au pouce pendant le mois de Decem-

Digitized by Google

bre, viendront enfin à lui ceder chacun à leur tour dans les mois de Janvier & Février, bien entendu que les Epines-d'Hyver, qui même dans ces mois-cy, ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuſes & inſipides, en un mot, periront ſans avoir pû achever de mûrir : perte cruelle pour notre Curieux ; car en verité, c'eſt une des meilleures Poires que nous ayons.

J'ai fait des obſervations importantes à ſon égard, & de quelques autres pareillement, dans le Traité du choix, & de la proportion, &c.

Les Loüiſe-bonne ne jauniſſent gueres, non plus que les Verte-longue de Septembre & Octobre; mais elles ſe rident & deviennent douces, moëleuſes & agréables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes qui molliſſent devant que d'avoir jauni, & ce ſont particulierement celles qui ſont venuës au Nord ou en Buiſſon, & ſur-tout à des Arbres greffez ſur franc & trop touffus, celles-ci, auſſi bien que toutes les autres des Eſpaliers du Nord, ont particulierement beſoin de Sucre, pour corriger le défaut de bon goût qui leur manque, ſans que pour cela elles ceſſent d'avoir bien de l'eau.

Le gros Muſc d'hyver & les Portail, ont quelques amis, l'un & l'autre ſe mocquent de l'habileté du pouce, mais la couleur jaune des premieres, & un peu de rides, ou de pourritures aux autres, invite leurs Partiſans à ſe ſervir de leur merite tel qu'il ſoit.

Un des principaux ſoins que je prends en rangeant mes fruits dans la Serre, eſt non-ſeulement de mettre chaque eſpece en differentes tablettes, ou ſi j'en mets pluſieurs ſur une même, elles y ſont diſtinguées par des ſéparations de tringles, mais auſſi de faire cette diſtinction parmi les fruits d'une même eſpece, que premierement, les fruits tombez avant le temps, (car je ne les abandonne pas,) ont un lieu particulier & hors de vûë ; ils ſont ſujets à être vilains à voir, en ce qu'ils ſe rident beaucoup, veritablement les uns plus, les autres moins, & c'eſt à meſure qu'ils ſont tombez plûtôt ou plûtard; mais d'ordinaire ils mûriſſent enfin; & c'eſt aſſez long-temps après les autres de leur eſpece ; je ne puis m'empêcher de leur rendre cette juſtice, & de dire qu'aſſez ſouvent, ils ont une bonté parfaite ſous une peau fanée, vilaine & ridée, & particulierement, ſi leur chûte n'eſt que d'environ un mois devant le temps de la cueillette ordinaire.



Digitized by Google

En second lieu, les Poires de Buisson sont à part, celles des bons Espaliers le sont aussi.

Je ne manque pas à suivre cet usage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Espaliers infortunez, qui sont ceux du Nord, parce que régulierement les fruits des bons Espaliers mûrissent les premiers; ceux des Buissons vigoureux les suivent avec cet ordre, que ceux des Buissons greffez sur Coignassier, marchent devant ceux des Buissons greffez sur franc, & que ceux des Arbres malades, précedent les uns & les autres.

Enfin, les fruits des Arbres de tige succedent, & quelquefois même se mêlent à ceux-là, & sont les meilleurs de tous, maxime universellement vraie, à la reserve des Prunes & des Figues: comme j'ai déja dit ailleurs, les fruits du Nord, comme de raiſon, viennent à mûrir les derniers.

Les Bon-chrétien d'Hyver avec leur chair cassante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre, laissent passer devant elles toutes les Poires à chair Beurrée, pendant ce temps là, les autres se mettent à jaunir, & en jaunissant, à mûrir & à se rider si peu, que rien vers la queuë, quand le Bon-chrétien est parfaitement mûr; la chair en est presque fondante, & quand il n'est pas assez mûr, il demeure extrémement pierreux, il s'en conserve jusqu'en Mars & Avril; les Bugi, les Saint-Lezin, & les Martin-sire, s'y joignent pour fermer le theatre de la maturité des Poires; les Bugi en Mars & Avril, sont un très-grand plaisir avec leur chair tendre, pleine de beaucoup d'eau, quoi qu'un peu aigrelette; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme, accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure, mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là, la moindre atteinte de froid les noircit entierement, & les rend aussi hydeuses à voir, que désagréables à manger.

Reste à dire pour les Poires à cuire, qu'en tout temps, elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particulierement quand elles commencent à jaunir, avec cette prévoyance de rebuter celles qui sont attaquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles qui étoient saines, ainsi ces Franc-réal, Petit-certau, les Carmelites ou Mazuer, & sur-tout, les Double fleur, qu'on doit regarder comme les principales; parmi celles qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toûjours prêtes à bien faire; les Poires de Livre & d'Amour, les Angober, les Catillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquerir quelque bonté par l'assaisonnement du

Digitized by Google

ſucre ; & la chaleur du feu, mais ce n'eſt jamais ſans qu'il y reſte un peu d'âcreté dont les goûts délicats ne s'accommodent guéres.

La compote fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne & les Reinettes, mais elle n'eſt pas ſi heureuſe pour les Capendu & Fenoüillet, la douceur de celles-ci, eſt cauſe de ce défaut, & un petit goût relevé qui eſt aux autres, fait leur principal mérite au ſortir du poëlon.

## CHAPITRE X.

### *Des maladies des Arbres Fruitiers.*

IL paroît que c'eſt une Loy univerſellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun eſt ſujet à quelques accidens qui l'empêchent de joüir d'une ſanté perpetuelle, & toûjours également vigoureuſe ; de-là vient, que ce n'eſt pas ſeulement parmi les hommes, & parmi les autres animaux, qu'on voit aſſez ſouvent de differentes maladies : la condition des Vegetaux, & particulierement celle des Arbres fruitiers, les aſſujettit auſſi à de certaines infirmitez qui les déſolent, & qu'on pourroit bien baptiſer du nom de maladies, des feüilles jaunes hors de Saiſon, des Jets nouveaux, noircifſans & mourans à leur extrémité dans le mois d'Août, & de Septembre, des fruits demeurans petits, ou tombants d'eux-mêmes, &c. ce ſont, comme diſent les Medecins, autant de ſimptômes parlans, & indiquans l'indiſpoſition du pied. Or parmi ces infirmitez, il y en a qui peuvent être guéries avec le ſecours de quelques remedes, & il y en a auſſi qui paroiſſent juſqu'à préſent incurables, puiſque tout ce qu'on y peut faire, a toûjours été inutile ; peut-être qu'enfin, ſe découvrira-t-il quelque habile homme, dont les lumieres & l'experience nous délivreront de l'opprobre qui nous rend à cet égard, ou dignes de mépris, ou moins dignes de pitié : cependant, puiſqu'il n'eſt que trop vrai, que nos Arbres ont à craindre differentes maladies, les Jardiniers ſeroient ſans doute coupables, s'ils ne les étudioient pour ſe mettre en peine des remedes qui ſont ſouverains à quelques-unes, & être en repos à l'égard des autres ; & ſi connoiſſant ces remedes, ils n'étoient pas ſoigneux de les appliquer au beſoin : car en vain, auroient-ils élevé des Arbres dans leur Jardin, s'ils devoient avoir le chagrin de les voir détruire au fort de leur jeuneſſe, faute de les ſçavoir

Digitized by Google

guérir, & remettre dans leur premiere vigueur.

Pour parler autant qu'il le faut de ces accidens qui arrivent à nos Arbres, ſans y comprendre ceux qui proviennent des trop longues playes, du grand chaud, du grand froid, des orages, des tourbillons, des grêles, &c.

Je crois devoir dire premierement, qu'il y a des maladies communes pour tous les Arbres en general, & en ſecond lieu, qu'il y en a de particulieres pour chaque eſpece particuliere; les maladies communes, conſiſtent, ou en un défaut de vigueur, qui fait que les Arbres paroiſſent languiſſans, ou en un attaque de gros Vers blancs, qui ſe forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voiſine; ces méchans petits inſectes, qu'on appelle des tons, font à la longue un ſi grand déſordre; que l'Arbre qui en eſt attaqué, & qui avoit toûjours paru vigoureux; vient tout-d'un-coup à mourir ſans reſſource.

Les maladies particulieres, ſont, par exemple, aux Poiriers d'Eſpaliers; quand leurs feüilles ſont attaquées de ce qu'on appelle tigres, aux autres Poiriers, comme aux Robines, petit Muſcat, &c. quand il leur vient des chancres, tantôt à la tige, tantôt à une partie des branches; aux Arbres à noyau, & ſur-tout, aux Pêchers quand ils ſont prisdelagomme, qui d'ordinaire, fait mourir la partie où elle ſe met, ſoit les branches, ſoit la tige, & ſi malheureuſement elle attaque l'endroit de la greffe, qui aſſez ſouvent ſe trouve caché de terre, elle gagne inſenſiblement tout le tour de cette greffe ſans que perſonne s'en apperçoive: car l'Arbre paroît toûjours en bon état, pendant qu'il reſte encore quelque paſſage à la ſéve; mais enfin, cette gomme empêchant qu'il ne monte plus aucune ſéve aux parties ſuperieures de l'Arbre, fait que tel Arbre ainſi affligé meurt ſubitement, tout de même que ſi c'étoit une eſpece d'apoplexie qui l'eût ſuffoqué.

De plus certains Pêchers, ſont encore attaquez de Fourmis & de Pucrons verds, qui s'attachent, tantôt aux jeunes Jets, & les empêchent de profiter, tantôt aux nouvelles feüilles, & les font premierement toutes recroquevillier, & enſuite ſécher & tomber, n'avons-nous pas auſſi des roux-vents qui broüiſſent en de certains Printemps, ſéchent, & pour ainſi dire, brûlent tous les nouveaux Jets, enſorte que les Arbres, où cette malheureuſe influence eſt tombée paroiſſent morts, pendant que d'autres du voiſinage ſont verds, garnis de belles feüilles, & continuënt à faire de beaux

Digitized by Google

Jets, d'un autre côté, les Arbres les plus vigoureux, ne sont-ils pas sujets à avoir la pointe de leurs nouveaux Jets entierement coupée par un petit insecte noir & rond, qu'on appelle, coupe-bourgeon, ou autrement, Insecte.

Les Figuiers craignent le gros froid de l'Hyver, qui est capable de leur geler toute la tête, si on ne les couvre extrêmement : mais ce n'est pas assez de les avoir mis en sûreté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même Saison d'Hyver, d'avoir le bas de la tige rongé de rats & de mulots, ce qui les fait languir, & enfin mourir.

Ces mêmes animaux, avec les lairs, les perçoreilles, les colimaçons, font d'autres persecutions violentes & fâcheuses pour la principale partie de nos Arbres, c'est à-dire, pour les fruits qui approchent de maturité, & sur-tout pour les Pêches & les Prunes. Les Groseillers, n'ont-ils pas de leur côté des ennemis particuliers, qui sont une maniere de petites chenilles vertes, qui se forment vers le mois de May & Juin, au derriere de leurs feüilles, & les mangent d'une si étrange maniere, que ces petits Arbustes en sont entierement dépoüillez, & leur fruit n'ayant plus aucune couverture qui les puisse garentir des grandes ardeurs du Soleil d'Eté, vient à être avorté sans pouvoir parvenir à maturité.

Je pourrois parcourir les accidens qui arrivent à tout le reste du Jardinage, & y font des désordres infinis, par exemple, les Fraisiers dans leur plus vigoureuse jeunesse, sont pour ainsi dire, traîtreusement attaquez dans leurs racines par ces miserables tons, qui les assassinent & les tuënt.

Les Plantes Potageres, & sur-tout les Laituës, les Chicorées, &c. ont toûjours, ou de ces tons, ou d'autres petits Vers rougeâtres qui les rongent au colet, & les font mourir dans le temps qu'elles achevoient d'acquérir leur derniere perfection.

Les Artichaux, combien ont-ils à souffrir des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'Eté, & des mulots qui rongent leurs racines d'Hyver.

Les limaces, tant les longues jaunes, que les longues noirâtres, & les petites blanches, qu'on nomme vulgairement des Loches, mangent entierement les Laituës & les Chicorées nouvellement plantées, & cela sur-tout, pendant les temps pluvieux.

L'Oseille est tourmentée dans les grandes chaleurs, par de petits

pucerons noirs, qui percent toutes les feüilles, si-bien qu'elles deviennent entierement inutiles.

Il n'est pas jusqu'aux Choux, qui ne soient, pour ainsi dire, deshonorez par les Chenilles vertes, qui percent & gâtent toutes leurs feüilles; mais présentement, il n'est question que de traiter de ces sortes de maladies qu'on peut guérir en fait d'Arbres fruitiers, & non pas de celles qui sont incurables, non plus que de celles des Plantes potageres, celles-là viennent constamment, ou par le défaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, ou par le défaut de la culture & de la taille mal faite, ou enfin, par le défaut de l'Arbre qui n'étoit pas bien conditionné, soit devant que d'être planté, soit en le plantant.

Il s'ensuit donc premierement, que la terre peut contribuer à faire nos Arbres malades, ce qui arrive quand elle est naturellement infertile d'elle-même, ou que peut-être, elle l'est devenuë à force d'être usée, ou quand elle est trop séche ou trop humide, ou enfin, quand quelque bonne qu'elle soit, elle se trouve en trop petite quantité.

Pour remedier à ces sortes d'inconveniens; je dis que si la terre est infertile, comme il y en a en beaucop d'endroits, où l'on ne voit qu'un sable tout pur; le Maître a tort d'y avoir fait des Plans, il n'en corrigera jamais le défaut par quelque fumier qu'il y mette, il n'y a que le seul expedient d'ôter cette terre, & y en faire mettre d'autre qui soit meilleure, heureux ceux qui en peuvent trouver dans le voisinage, ensorte que le transport ne soit pas long, ni la dépense grande; à l'égard de celle qui est usée, vrai-semblablement, il y en a d'autres tout auprès dont on se peut servir, à moins qu'on ne veüille donner à celle-ci des deux & trois ans pour se rétablir par le repos, mais il est fâcheux de perdre un si long-temps; que si on prend le parti de faire ce changement de terre, sans vouloir pour cela ôter l'Arbre qui n'est pas trop vieux, il faut en même-temps retailler courtes, la moitié des racines, se contenter de cela pour une premiere année, & au bout de deux ans, on fera la même chose à l'autre moitié de cet Arbre; rien n'use tant la terre que les racines des Arbres qui sont long-temps dans un même endroit, ou sur-tout, les racines d'Arbres voisins, & particulierement des palissades de charmes ou d'ormes; il faut de toute necessité que les Fruitiers languissent, ou périssent, si ce voisinage subsiste.

Que

Que ſi la terre eſt ſéche & legere, le remede pour l'ameliorer eſt, de l'humecter, ſoit par de fréquens arroſemens, ou par des chûtes d'eaux artificielles, ſoit par ſçavoir profiter des pluyes, en diſpoſant des égoûts, qui puiſſent mener les eaux pluviales dans les Labours, ainſi que j'ai dit ailleurs dans le Traité des Terres.

Si la terre eſt trop humide, il faut élever les endroits où ſont les Arbres, & faire des rigoles plus baſſes, qui reçoivent les eaux, & les ſortent du Jardin par pierrées ou acqueducs, comme j'ai fait au Potager de Verſailles.

Si la terre eſt en trop petite quantité, il faut l'augmenter, ſoit du côté des racines, en y foüillant pour ôter le méchant fond, & y remettre quelque choſe de meilleur, ſoit pardeſſus la ſuperficie, en la chargeant d'autre terre; les terres étant ainſi racommodées, ſans doute que les Arbres y déviendront enſuite encore plus ſains & plus vigoureux.

Si l'Arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme par exemple, les Poiriers ſur Coignaſſiers, en certains fonds jauniſſent toûjours, quoique la terre y paroiſſe aſſez bonne; c'eſt un avertiſſement certain, qu'il les faut ôter pour y en remettre d'autres ſur franc: ceux ci ſont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrein médiocrement bon, que ne font pas les autres.

Si les Pêchers ſur Amandiers gomment trop dans des fonds humides, il n'y en faut planter que ſur Prunier: s'ils ne réuſſiſſent pas ſur Prunier dans les terres ſablonneuſes, il n'y en faut planter que de ceux qui ſont greffez ſur Amandier.

Que ſi d'autre côté l'Arbre paroît trop chargé de branches, en ſorte qu'il n'en faſſe plus que de fort petites, il le faut décharger juſqu'à ce que l'on voye qu'il ſe remet à faire de beaux Jets, & que régulierement cette taille ſe faſſe en rabaiſſant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui font confuſion dans le milieu, & s'attachant de plus à ſuivre les maximes que j'ai établies pour la bonne taille.

Si la maladie vient de ce que l'Arbre étoit mal conditionné devant que de le planter; que par exemple le pied en fût chancreux, chetif & à demi-mort de pauvreté, ou que même il fût trop foible, il n'y a que du temps à perdre, ſi on veut attendre qu'il ſe rétabliſſe à la longue, il le faut ôter au plûtôt & en remettre un meilleur à la place.

Si l'Arbre étoit bon en ſoi, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expedient eſt de l'arracher, lui tailler mieux ſes racines, & le replanter ſuivant les Regles.

Et un grand remede pour tout cela, eſt d'avoir toûjours quelques douzaines de bons Arbres en manequins, pour en remettre de nouveaux tous venus, à la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les Arbres ſont attaquez de quelques chancres, il faut avec la pointe d'un coûteau, ôter juſqu'au vif toute la partie maltraitée, & enſuite y appliquer un peu de bouze de Vache, avec une enveloppe de linge par-deſſus, il s'y fera une maniere de peau, qui recouvrira toute la playe, & ainſi tel accident ſera gueri.

Si ce ſont des chenilles qui faſſent tort aux Arbres, il faut avoir ſoin de les éplucher.

Si ce ſont des rats qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des piéges, ſoit ratieres & ſouricieres, ou 4. de chiffre.

Si on s'apperçoit que la maladie vienne des Tons, il faut foüiller le pied de l'Arbre pour les ôter entierement, & y remettre enſuite de la terre neuve, après avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmi les maladies incurables de nos Arbres, je compte premierement la grande vieilleſſe, quand par exemple, un Poirier ou Prunier a ſervi pendant les trente, quarante & cinquante années, il faut compter qu'il a atteint une vieilleſſe décrepite, & qu'ainſi ſon temps eſt fait, & la carriere parcouruë, il n'y a plus d'eſperance de retour, il le faut ôter, ſans laiſſer même aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux Arbres, ſi on en veut toûjours voir au même endroit.

Je compte en ſecond lieu, les Tigres qui s'attachent au derriere des feüilles des Poiriers d'Eſpalier, & les deſſéchent à force de manger toute la matiere verte qui y étoit; il n'y a ſorte de leſſive de toutes choſes fortes, acres, corroſives, & puantes, comme de la Rhuë, de Tabac, de Sel, de Vinaigre, &c. dont je ne me ſois ſervi pour laver les feüilles & les branches; j'y ai employé de l'huile par l'avis de quelques Curieux; j'y ai fait des fumées de ſouffre, par le conſeil d'autres; j'ai brûlé les vieilles feüilles; j'ai ratiſſé l'écorce des branches & de la tige où la ſemence s'attache; tous les

Digitized by Google

jours j'eſſaye d'imaginer quelque nouvel expedient, & enfin j'avouë de bonne foi & à ma grande confuſion, que je n'ai jamais réuſſi à rien, il reſte toûjours en quelque endroit quelques ſemences de ce petit inſecte, & quand les mois de May & de Juin ſont venus, cette ſemence éclôt par la chaleur du Soleil, & ſe multiplie enſuite à l'infini, & partant de deux choſes l'une, ou il faut ôter entierement les Poiriers d'Eſpalier, ce qui eſt un remede tres-violent, & ſur-tout pour le petit Muſcat, Bergamote, Bon-Chrétien d'hyver, qui ne réuſſiſſent gueres bien hors de-là, ou il faut ſe conſoler d'y voir ces Tigres, ſe contentant ſeulement de faire tous les ans brûler toutes les feüilles, & nettoyer les Arbres autant qu'il eſt poſſible.

Je compte en troiſiéme lieu pour la maladie incurable, la gomme qui ſe met aux Pêchers & autres Fruits à noyau. Si elle ne paroît qu'à une branche, le mal n'eſt pas grand, il n'y a qu'à couper cette branche deux ou trois pouces au-deſſous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que cette maniere de cangréne ne gagne plus loin, comme elle feroit infailliblement. Si elle eſt ou dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, le ſeul & unique expedient qu'on y puiſſe trouver, eſt de n'y plus perdre de tems, & par conſequent d'ôter entierement tel Arbre, & faire au ſurplus ce que j'ai conſeillé pour les changemens de terre & d'Arbres.

La gomme vient quelquefois d'un accident exterieur, par exemple, d'une playe qui s'eſt faite par inciſion, par écorchûre, & quelquefois elle vient d'une mauvaiſe diſpoſition interieure; au premier cas cette gomme n'eſt autre choſe qu'une ſéve extravaſée, qui eſt ſujette à corruption & pourriture, du moment qu'elle ceſſe d'être renfermée dans ſes canaux ordinaires, qui ſont l'entre-deux du bois & de l'écorce, pour lors le remede en eſt aiſé, & ſur-tout quand le mal n'eſt qu'à quelque branche: je l'ai dit dans l'article précedent. Si le mal eſt à la tige, aſſez ſouvent il ſe guerit de lui-même par un calus ou ſuite d'écorce nouvelle, qui ſe fait à la partie bleſſée; quelquefois auſſi eſt-il à propos d'y mettre un emplâtre de bouze de Vache, avec une enveloppe de linge pour y laiſſer le tout enſemble juſqu'à ce que la cicatrice ſe ſoit fermée. Si la gomme vient du dedans, pour lors je la trouve incurable, quand elle eſt à la tige ou aux racines.

# TRAITÉ
# DES GREFFES DES ARBRES, ET DES PEPINIERES.

## CHAPITRE XI.

### *Des Greffes.*

JE ne puis penſer à ce qui s'appelle greffer des Arbres, (*a*) & à l'avantage qui en revient pour l'embelliſſement de nos Jardins, qu'auſſi-tôt je ne me repreſente comme autant de ſauvageons à greffer, les jeunes gens qui ſont à inſtruire; (*b*) il ſemble en effet que comme la plûpart des Arbres devant que d'avoir été greffez, ne produiſent naturellement que de méchans fruits, auſſi la plûpart de la jeuneſſe devant que d'avoir été inſtruite, (*c*) ne ſe porte naturellement qu'à de méchantes actions, mais l'éducation venant comme une maniere de bonne greffe à leur inſpirer des ſentimens conformes à la raiſon; elle les diſpoſe, & les accoûtume inſenſiblement à la vertu, en même tems qu'elle les purge, & les dépoüille de leurs mauvaiſes inclinations; ſi bien qu'enſuite éclairez qu'ils ſont des bonnes maximes, on ne leur voit plus rien faire qui ne ſente ſon bien, & qui n'ait l'approbation des ſages; & partant comme l'éducation eſt le chef-d'œuvre de la morale, auſſi ne peut-on diſconvenir, que l'Art de greffer ne ſoit ce que nous avons de plus important dans le Jardinage.

(*d*) L'Orateur Romain conformement à beaucoup d'autres Sçavans qui s'en étoient expliquez devant lui, (*e*) s'eſt fait honneur de parler de cette invention en des termes ſi nobles & ſi éloquens, que

(*a*) Cultus, & in primis ſuccos emendat acerbos, &c. *Ovid. lib. de remedio amoris.*

(*b*) Sponte ſuâ quæ ſe tollunt in luminis auras, infœcunda quidem, ſed læta & fortia ſurgunt.

(*c*) Quippe ſolo natura ſubeſt. Tamen hæc quoque ſi quis inſerat, &c.

(*d*) *Et paulo poſt.* Exuerint ſilveſtrem animum, &c. *Georg. lib.* II.

(*e*) Nec conſitiones modo delectant, ſed etiam inſitiones, quibus nihil invenit Agricultura ſolertius. *Cic. de ſenectute.*

Digitized by Google

toute la posterité en est charmée ; en effet il marque agreablement l'estime singuliere qu'il en faisoit, sans que cependant il paroisse nulle part qu'il se soit arrêté à loüer son ancienneté, voulant apparemment nous donner à juger par ce silence, qu'à peine en sçait-on l'origine, & que sans doute ce n'est qu'au hazard tout pur à qui elle est dûë, aussi est-il vrai que nos Livres d'Agriculture ne disent presque rien à cet égard qui soit capable de nous y donner d'agreables & d'utiles lumieres ; car par exemple, que me sert-il de croire avec Theophraste, que ce qui a donné la premiere idée de greffer, est d'avoir vu, que du dedans du tronc d'un Arbre creux il en étoit sorti un autre Arbre d'une espece toute differente ; cet Auteur, qui pour appuyer son sentiment veut faire valoir une telle avanture, prend plaisir d'en faire l'Histoire tout au long, c'est pourquoi il ajoûte, qu'un oiseau ayant avallé un fruit tout entier, l'avoit ensuite rejetté par hazard dans le creux de ce vieil Arbre, & que les pluyes mêlées avec quelque partie pourrie de cet endroit creux, l'y avoient fait germer & croître, en sorte qu'il étoit devenu un nouvel Arbre de la même espece de celui d'où ce fruit étoit originairement venu ; & qui par consequent étoit entierement different de cet Arbre creux, qui avoit donné naissance & nourriture à cet Arbre nouveau, tout de même que s'il eût germé en pleine terre.

Que me sert-il aussi de croire avec Pline, que cette invention de greffer vient plûtot de ce qu'un Laboureur qui étoit fort bon ménager, voulant conserver la piece de terre contre le dégât qu'il devoit craindre de dehors, si son champ n'étoit pas bien clos, l'avoit fermé tout autour d'une palissade de perches vertes, & que pour garentir ces perches de pourriture ; & par ce moyen les faire durer plus long temps, il s'étoit avisé de coucher en terre tout autour de ce champ des troncs de lierre, en intention de faire enchasser, comme il fit, l'extremité inferieure de ces perches dans le corps de ces troncs, d'où il étoit arrivé, que contre son attente la seve qui étoit dans les parties internes de ces troncs, avoit servi de nourriture à ces perches, tout de même que si ç'ût été un fond de bonne terre, en sorte qu'avec le temps elles y étoient devenües de grands Arbres.

Or Pline sur cet exemple, & Theophraste sur l'autre, fondent les reflexions qui ont fait, disent-ils, la naissance de l'Art de greffer, pour moi bien loin de m'y opposer, je contens volontiers à leurs raisonnemens, & veux fort bien que ce soit ces deux observations, qui ayent donné quelque vûë pour les greffes, & je dis en même temps, que ce sont sans doute les greffes en fente qui ont été les pre-

Digitized by Google

mieres en pratique, à l'imitation des perches vertes du Payſan-ci-deſſus allegué, (*a*) leur ſuccès a depuis ouvert l'eſprit des Jardiniers, pour trouver les autres manieres de greffer, dont nous nous ſervons fort utilement; ainſi je demeure d'accord, que nous ne ſçaurions trop loüer les premiers Auteurs de l'uſage des greffes, ni publier aſſez que nous leur avons l'obligation de la plûpart des plaiſirs innocens que donnent les Jardins fruitiers; car il eſt certain que ſans cet admirable expedient, nous ſerions encore tous pauvres en fait de matiere de fruits, & que communément chacun auroit été reduit à ſe contenter de ceux que ſon climat ou le hazard, lui auroient fournis bons ou mauvais, c'eſt l'adreſſe de greffer toute ſeule, qui a fait les premiers curieux, la facilité du commerce en a depuis augmenté le nombre à l'infini, (*b*) en faiſant que par un eſprit honnête deſintereſſé, on ſe communique volontiers les uns aux autres ce qu'on a de meilleur, vû que principalement de ſemblables liberalitez ne diminuënt rien du fonds ni de l'abondance des curieux; & dans la verité y a-t-il rien de ſi beau & de ſi commode, que de pouvoir premierement par une multiplication aiſée, & dont on eſt le maître, de pouvoir dis-je, s'enrichir ſoi-même en fait de bons fruits, & de pouvoir en ſecond lieu faire venir des pays lointains, & y envoyer reciproquement & à peu de frais, de quoi divertir les gens du grand monde, auſſi-bien que les Solitaires des deſerts, & de quoi réveiller la bonne chere des feſtins; & la delicateſſe du goût, auſſi bien que charmer la curioſité des yeux, & l'avidité de l'odorat, mais ſur tout, qui eſt ce qui ne ſçait pas, combien grande eſt la ſatisfaction des honnêtes gens, qui ont pris ſoin de greffer dans leurs Jardins; celui-ci par exemple aura greffé, (*c*) pour faire changer de nature à quelque ſauvageon, cet autre l'aura fait pour multiplier quelques bons fruits en l'un & l'autre cas, combien cet honnête curieux eſt-il ravi, quand venant à joüir du ſuccès de ſon induſtrie, il fait voir l'ouvrage de ſes mains, & goûter les fruits qui en ſont provenus.

L'hiſtoire des grands hommes qui ont eu ce divertiſſement en a fait aſſez de mention, ſans que j'en diſe rien de plus particulier, je me contenterai ſeulement d'alleguer, (*d*) que comme le grand plaiſir du celebre Jardinier des Georgiques, (que le Poëte ne craint

(*a*) Sunt alii, quos ipſe viâ ſibi repetit uſus. *Georg.* 2.

(*b*) De tous les Arts le plus genereux, & le plus honnête eſt celui de l'Agriculture. *Xenophon.*

(*c*) Ut gaudet inſitiva decerpens pyra. *Horat. Epod.* 2.

(*d*) Regum æquabat opes animis ſeraque revertens nocte domum dapibus menſas onerabat inemptis. *Georg.* 2.

Digitized by Google

point de faire aller de pair avec celui des Rois) consistoit en ce que revenant le soir en sa maison il y trouvoit sans rien achepter de quoi se nourrir & regaler avec toute sa famille (personne ne doute que ce ne fut des fruits & des legumes de son Jardin, soûtenus apparemment de quelques profits de sa basse-cour) ainsi le plaisir de nos curieux est de remplir leurs Jardins de toutes sortes de bons Arbres qui ne leur coûtent rien, c'est-à-dire de leur pepiniere sans compter l'avantage qu'ils ont d'en pouvoir faire à leurs amis des presens qu'ils estiment infiniment.

Ce qui peut être seroit à souhaiter sur le fait des greffes, est qu'on se fût contenté de profiter de cette belle invention sans l'avoir outrée, & s'être, pour ainsi dire, tourmenté à vouloir faire des monstres de fruits par une infinité d'entrepriſes aussi bizarres qu'inutiles; nos Livres en ont assez voulu persuader le succés, *(a)* mais les gens un peu éclairez n'y ont guéres ajoûté de foi; il y en a peu sans doute, qui sur le rapport de quelques anciens se soient mis à greffer de la vigne sur des noyers, ou sur des oliviers, dans l'esperance d'y avoir des grappes d'huile, *(b)* & à greffer de nos bons fruits sur des plantanes ou des frênes, & greffer des Cerisiers sur des Lauriers, des Maronniers sur des Hêtres, des Chênes sur des Ormes, des Noyers sur des Arboisiers, & tout cela pour faire de nouvelles especes de fruits; aussi sauf le respect qui est dû à l'autorité des grands hommes, je dirai ingenuëment, que toutes leurs tentatives ont été la plûpart fautives; il nous doit suffire, que chaque bonne espece de fruits peut heureusement être greffée sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à peu près semblable à la leur, & nous devons seulement profiter de toutes les visions des Curieux qui nous ont précedé, pour ne pas tomber à perdre autant de temps & de peine qu'ils en ont perdu à faire mille coups d'essai si extraordinaires.

*(c)* Presentement pour entrer en matiere, il faut sçavoir, que comme je l'ai déja dit ailleurs, greffer & enter sont deux termes sinonimes usitez seulement dans le Jardinage, il sont sans doute d'institution purement françoise, & ce qui en fait ainsi juger, est qu'ils n'ont aucun rapport au terme latin *inserere*, qui apparemment les

*(a)* Et steriles platani malos gessere valentes. *Georg.* 2.

*(b)* Castaneæ Fagus, ornusque incanuit albo flore pyri: glandemque sues fregere sub ulmis! Et paulo supetius, inseritur vero ex fœtu nucis horrida. *Et alio loco.* & prunis lapidosa rubescere corna. *Georg.* 2.

*(c)* Venerit insitio. Fac ramum ramus adoptet, stetque, peregrinis arbor operta comis! sitisque adoptivas accipit arbor opes. *Ovid. lib. 1. de remedio amoris.*

Digitized by Google

a precedez, & qui ſignifie la même choſe qu'eux, avec cette difference, qu'il la ſignifie beaucoup plus intelligiblement; mais cependant pour en donner une notion autant parfaite, que nous en pourrons, nous ſommes obligez de dire, que ces deux termes ſignifient tout de même que le terme latin, planter une partie de quelque Arbre, dont on fait cas ſur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'eſpece déplaît, cette maniere de planter eſt fort particuliere, & fait, que comme dit le Prince des Poëtes, la tête de ce dernier Arbre change d'eſpece en tout, ou en partie ſelon l'intention du Jardinier, c'eſt ainſi que d'un Amandier il s'en fait un Pêcher, d'un Coignaſſier un Poirier, &c. Un autre illuſtre Poëte du même ſiecle, quand par occaſion il ſe met à parler de cette matiere de greffes, (*a*) il dit aſſez plaiſamment, & aſſez à propos, que c'eſt une maniere d'adoption introduite parmi les Arbres, par le moyen de laquelle on a facilité de multiplier les bons fruits, en ſe ſervant des mêmes ſouches qui n'en faiſoient que de mauvais.

Or ce changement d'eſpece, ou cette adoption ne ſe peuvent faire ſans quelques operations, (*b*) dont les noms ſont ce ſemble tout propres à faire horreur, des têtes à ſcier, des bras à couper, des corps à fendre, des ligatures, & des emplâtres à mettre, des inciſions à faire, &c. L'explication de ce qui regarde cette matiere de gréffes developera nettement ce qui paroit ici de myſterieux.

Il faut donc ſçavoir premierement, qu'on ne greffe pas tout le long de l'année, & que ce n'eſt ſeulement que dans de certains mois; en ſecond lieu, qu'à l'égard des Arbres ſur qui on greffe, il faut indiſpenſablement couper & ôter beaucoup, c'eſt quelquefois ſur le champ, & quelquefois cinq ou ſix mois après ſeulement, qu'on leur ote une bonne partie, ſoit de leur tige, ſoit de leurs branches, ſans pour cela toucher en façon du monde à ce qui s'appelle le pied de l'Arbre: ce pied ignorant, pour ainſi dire, le traitement qu'on vient de faire à ſa partie ſuperieure, & ſubſiſtant toûjours, c'eſt-à-dire continuant d'agir en terre à ſon ordinaire, quoi qu'il n'ait plus à nourrir, (*c*) ni la tige, ni les branches qu'il avoit originairement produites, & qui étoient ſes veritables enfans, ce pied, dis-je, obéiſſant à l'induſtrie du Jardinier, ſe charge d'allonger, groſſir, multiplier, & faire fructifier, ſoit les ſimples yeux, ſoit les branches

(*a*) Et ſæpe alterius ramos impune videmus vertere in alterius, mutatamque inſita mala ferre pyrum. *Georg.* 2.

(*b*) Inutileſque falce ramos amputans feliciores inſerit. *Horat. Epod.*

(*c*) Tamen hæc quoque ſi quis inſerat, &c. Cultuque frequenti in quaſcumque voces artes, haud tarda ſequentur. *Georg.* 2.

Digitized by Google

étrangeres qu'on a substituées toutes petites sur sa tige ou sur ses branches, & ce sont ces branches nouvelles, qui dans la suite occupant la place des rétranchées, deviennent les enfans adoptifs de ce pied, & prennent avec lui une liaison si étroite & si parfaite, qu'elles paroissent entierement ses enfans legitimes, d'où il arrive que sa fonction n'est autre dorénavant que de servir, pour ainsi dire, de mere nourrice à ces nouveaux nourrissons.

Pour bien entendre cette description des greffes, qui paroît encore obscure & énigmatique, il est question de marquer premierement les differentes sortes de greffes qui sont en usage; en second lieu, les temps propres à les faire, & enfin les manieres de les bien faire : il y a de grandes differences aux uns & aux autres, nous ajoûterons ensuite quels sont les sujets qui ont une disposition naturelle à recevoir certaines sortes d'especes de Fruits, & ne sçauroient s'accommoder d'autres.

## CHAPITRE XII.

### *Des sortes de Greffes qui sont en usage.*

LEs sortes de greffes dont on se sert le plus ordinairement, sont les greffes en flûte, les greffes à œil-dormant, les greffes à la pousse, les greffes en fente ou en poupée & en couronne, les greffes entre les bois & l'écorce, les greffes à emporte-piece, &c.

Les greffes en flûte sont pour les Maronniers, Châtaigniers, Figuiers, &c.

Les greffes à œil-dormant & à la pousse, sont pour toute sorte de Fruits, tant à pepin qu'à noyau, & même on s'en sert quelquefois en d'autres Arbres, qui ne sont pas fruitiers.

Les greffes en fente ou en poupée, sont pareillement pour toute sorte de bons Fruitiers, & même pour d'autres grands Arbres, pourvû que les uns & les autres ayent au moins trois à quatre pouces de tour à l'endroit où se doit faire la greffe en fente : les Fruits à noyau & sur-tout les Pêches, réussissent moins regulierement en fente, que les Fruits à pepin, quoique les Curieux de certaines Provinces de Guienne, assurent du contraire.

Les greffes entre le bois & l'écorce, & à emporte-piece, sont particulierement pour les grosses branches, ou pour les grosses tiges des Fruits à pepin étronçonnées, & ne valent rien pour les Fruits à noyau, ni generalement pour toutes les branches ou

tiges qui sont de médiocre grosseur, & par conséquent trop foibles pour serrer suffisamment leurs greffes.

## CHAPITRE XIII.

### *Des Temps propres à greffer.*

LEs Temps propres pour greffer, sont premierement le commencement de May, dans lequel la séve étant montée dans les Arbres, & sur-tout dans les branches de l'année précedente, sans que les yeux ayent encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément, jusqu'à se laisser entierement dépoüiller, comme il est necessaire pour cette sorte de greffes dont est question : or ce mois de May n'est que pour la greffe en flûte, qui, comme nous avons dit, ne sert que pour les Châtaigniers, Maronniers, Figuiers, &c.

En second lieu, la my-Juin est propre pour la greffe d'Ecusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains Fruits à noyau, par exemple, pour des Cerisiers, Griotiers, Bigarotiers sur Meriziers, pour des Pêchers sur vieux Amandiers, &c.

En troisiéme lieu, les mois de Juillet & d'Août, pour greffer à œil-dormant les Arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pied, ou par la raison des chaleurs & sécheresses excessives qu'on a quelquefois en ce temps-là, paroissent diminuer notablement, ou entierement de séve; car il faut sçavoir que la greffe à œil-dormant ne demande que peu de séve, particulierement de la part du sujet, sur lequel aprés y avoir fait l'incision necessaire, il faut appliquer l'Ecusson, la trop grande quantité de séve de ce sujet est pernicieuse pour cet Ecusson appliqué en ce que d'ordinaire il y est noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit simplement que s'y coler, sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien qui soit capable de le faire pousser; il n'a besoin que d'un tres-médiocre secours pour éviter la mort, en attendant une maniere de resurrection vigoureuse, que le retour du Printemps lui promet au sortir de sa létargie. A l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'Ecusson, il n'y sçauroit gueres trop avoir de séve, pourvû que l'écorce soit assez aoustée, c'est-à-dire, assez bien nourrie, pour se détacher aisément du bois qu'elle couvre, & emporter avec elle le

Digitized by Google

germe interieur, qui fait la principale piece de cet Ecuſſon. Les ſujets ordinaires ſur leſquels on greffe pendant ces deux mois, ſont les Pruniers pour les Prunes, ou pour les Pêches, les jeunes Amandiers plantez en méchante terre pour des Pêches, les Coignaſſiers pour des Poires, l'Epine-blanche pour des Azerolles, les Pommiers de Paradis; & les Sauvageons de Pommiers, pour les pommes, &c.

Le mois de Septembre eſt propre pour greffer en œil-dormant des Pêchers, ſoit ſur d'autres Pêchers bien vigoureux, ou ſur de jeunes Amandiers de l'année, plantez en bon fonds; les uns & les autres ont le don de conſerver bien avant dans la Saiſon une grande abondance de ſéve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette ſéve eſt ſur ſon déclin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre & Janvier, mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y ſéchent & n'y périſſent entierement, parce que pendant ces trois mois elles ne reçoivent aucun ſecours d'un pied, qu'on peut dire, à cauſe du froid, perclus de toutes les fonctions vegetatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars, ſont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piece; mais cela s'entend, quand à cauſe de la durée du froid d'hyver les années ſont peu avancées, & que par conſéquent les Arbres ne ſont pas encore entrez en ſéve, c'eſt-à-dire, que l'écorce ne ſe détache pas du bois; car du moment qu'elle ſe détache, tels Arbres ne ſe peuvent plus de l'année greffer en fente: c'eſt donc pour ce temps là particulierement, qu'il faut de bonne heure faire proviſion de greffes de Poires, Pommes, Prunes, &c. & ſur-tout quand on en veut faire venir des Pays éloignez.

La fin de Mars pendant les Printemps doux & tendres, c'eſt-à-dire, les Printemps, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumé, ſont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilitez pour les greffes qui ſe font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la ſéve ſoit aſſez montée dans ces Souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut-être le boüys, l'ébene, &c. ſeparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes qu'on a taillées exprès pour cela.

Le mois d'Avril n'eſt commode que pour greffer en fente tou-

tes sortes de Pommiers, parce que cette espece d'Arbre est plus difficile à s'émouvoir, & à se mettre en séve, que ne font pas tous les autres Fruitiers; &, comme j'ai déja dit cy-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente, que peu de temps devant que les Arbres commencent à fleurir & à pousser: ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la Vigne, qu'on ne peut greffer qu'en fente & sur des Souches couvertes de terre.

## CHAPITRE XIV.

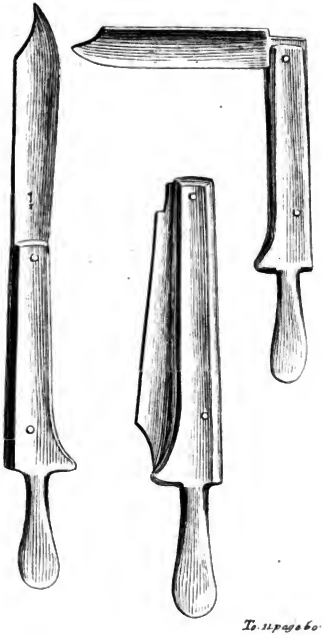
### *Maniere de bien faire chaque sorte de Greffe.*

(a) APrés avoir expliqué les differentes greffes qui sont presentement en usage, & les differents mois de l'année qui sont destinez pour chacune d'elles, il reste maintenant à expliquer les manieres de les bien faire, & comme le Greffoir est un instrument necessaire pour greffer, je commence par en faire la description.

Le Greffoir donc est un petit couteau d'environ deux pouces de lame, ayant le manche assez menu, & d'environ un bon pouce plus long que la lame, ni que les couteaux ordinaires, le surplus du manche est appliati par l'extrémité, & arrondi par les bords de cette extrémité, pour servir à détacher aisément la peau des Sauvageons, sur lesquels on doit appliquer les Ecussons. De ces Greffoirs les plus commodes sont ceux qui se plient comme les Serpettes & comme les petits couteaux ordinaires de poche qui sont faits de cette sorte.

Or puisqu'en faisant l'ordre des greffes j'ai commencé par celle qui se fait la premiere dans la plus belle Saison de l'année, c'est à sçavoir par la greffe en flûte, je crois qu'il faut aussi commencer ce Chapitre par la maniere de la bien faire, & partant je dis, que pour y réussir, il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer, pour mieux faire les comparaisons necessaires qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. il faut, dis-je, que ce rameau se trouve entierement de la grosseur de la branche sur laquelle on doit greffer; car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Ensuite il faut:

(a) Nec modus inserere, atque oculos imponere simplex, &c. *Georg.* 2.



Το πρωτο.

Digitized by Google

Digitized by Google

marquer sur ce rameau un bel endroit, où il paroisse deux bons yeux, qui régulierement sont l'un d'un côté & l'autre de l'autre, & avec le greffoir, ou autre outil bien tranchant, il faut couper jusqu'au bois circulairement, tant par haut que par bas, l'écorce de la piece qui est à enlever pour la greffe; il faut ôter à ce rameau toute l'écorce qui est à sa partie plus menuë, pour faire aisément sortir par-là cette piece, qui doit être enlevée, après qu'en l'agitant & la tordant doucement avec le pouce, on l'aura dépriſe, & détachée de son bois; hors devant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqu'à quatre ou cinq pouces de long, la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois, le dépoüiller entierement dans un endroit bien sain & bien uni, jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plûtôt venuë naturellement, que par aucun artifice; & aussitôt pour ne pas laisser dessécher une petite humidité, qui est autour de cet endroit dépoüillé, (a) & qui est la séve nouvellement montée; on acheve de faire sortir de sa place la piece destinée à greffer, & aussi tôt avec toute la diligence & toute l'adresse possible, on la fait entrer dans la branche dépoüillée, jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer; & enfin pour empêcher que l'air des pluyes ne puisse pénetrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée; on entame dans le bois de la branche tout autour de l'extrémité superieure de cette greffe, de petits copeaux sans les détacher, & on les fait retomber en maniere de fraize ou de bourlet sur l'extrémité de cette écorce, pour la couvrir & la défendre des injures de l'air.

Les greffes à la pousse, & les greffes à œil-dormant, ne different en rien l'une de l'autre que par les temps de les faire, comme il a été dit ci-dessus; du reste elles se font toutes deux d'une seule & unique maniere; la premiere chose qui est à faire pour cela, est que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien aoustez, & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoustez, & ce sont ceux qui ont été les premiers formez depuis le Printemps; les derniers formez sont trop tendres pour réussir tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupez, Il en faut ôter les feüilles jusqu'auprès de l'endroit où elles tiennent à leur queuë; & par ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt; on peut conserver ses rameaux jusqu'à trois ou quatre jours, pourvû qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaize, ou

(a) Huc alienâ ex Arbore germen inciduntur, ubique decent inolescere libro. *Georg.* 2.

fruits, & qu'avec cela ils ne ſoient longs que d'environ un bon demi-pied; ainſi on peut fort bien couper en differens morceaux, un rameau qui a deux pieds de long; avec ces deux précautions, on envoye ſûrement à trente quarante lieuës loin, des rameaux fraîchement coupez ſur l'Arbre. (*Nota.* Que ſi ce ſont des rameaux de Pêchers, il n'y faut gueres enlever d'Ecuſſons, à moins que les yeux n'en ſoient doubles ou triples, c'eſt-à-dire, à moins qu'il n'y paroiſſe un commencement de branches à venir, qui ſoit accompagnée de ſes feüilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de bourons à fruit, ou d'autres branches à venir.) Pour tous les autres Fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, &c. un œil ſimple ſert auſſi-bien que les yeux doubles & triples, &c.

Quand on eſt ſur le point de faire la greffe, on choiſit ſur la branche, ou ſur le corps de la tige qui ſont à greffer, on y choiſit, dis-je, un endroit bien uni; cet endroit ſe rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui ſepare un œil inferieur, d'avec un autre qui eſt immédiatement au deſſus: c'eſt-là qu'on fait deux inciſions, qui repreſentent un grand T Romain, c'eſt-à-dire, que la plus haute inciſion eſt Orizontale, & la ſeconde commençant prés du milieu de la premiere fente, deſcend de haut en bas, juſqu'à ce qu'elle ſoit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demi: ces deux inciſions ſe peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'Ecuſſon qui eſt à appliquer, pourvû qu'on ne déprenne la peau du Sauvageon qu'aprés avoir enlevé l'Ecuſſon; car il eſt neceſſaire que l'Ecuſſon venant à être appliqué, trouve un peu humide la place du Sauvageon, cette humidité provenant de la ſéve qui le doit coler avec ce Sauvageon, autrement ſi la place eſt ſéche, la greffe y perit, c'eſt pourquoi le plus ſûr, eſt de commencer à enlever l'Ecuſſon devant que d'inciſer le Sauvageon: or pour enlever cet Ecuſſon, & particulierement à l'égard des Pêches, on fait ſur le rameau, à l'endroit où il paroît un bon œil, une inciſion ſemblable à la figure A.

qui eſt à peu prés la figure d'un Ecuſſon d'armes de Nobleſſe, d'où le Jardinage a emprunté ce terme d'Ecuſſon, & enſuite en ap-

Digitized by Google

puyant un peu fortement du pouce sur les côtez de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau, cela s'entend quand la sève y est abondante, car si cela n'est pas, sûr-ce même en fait de Pêcher, il faut enlever l'Ecusson avec un peu de bois, qui se fait en coulant le Greffoir au-dessous de l'écorce, depuis la tête de l'Ecusson, jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur-tout à l'endroit de l'œil, &c.

A l'égard des Ecussons des fruits à pepin, on ne sçauroit guéres les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois, quand l'Ecusson est détaché de son rameau, on regarde aussi-tôt si le germe interieur, qui est le canal par où se communique la sève, pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, est resté comme il se faut absolument à l'Ecusson enlevé, & cela étant, on met à sa bouche cet Ecusson en le tenant seulement avec les lévres, par la queuë des feüilles qu'on lui a laissé, la salive pourroit lui faire tort, & cependant, avec le bout applati du manche du Greffoir, on déprend petit à petit, & adroitement sans rien déchirer, la peau des deux côtez longs de l'incision; prenant soin que l'incision vers la pointe, soit un peu plus longue que l'Ecusson enlevé, & aussi-tôt reprenant de la bouche cet Ecusson, & presentant la partie pointuë par après de l'incision Orizontale, on le fait descendre en coulant tout du long de l'incision, en sorte qu'il y entre tout entier; & que sur-tout, il occupe pleinement toute la place dépoüillée à la tête de l'incision, & qu'enfin les côtez de l'écorce qui sont détachez, viennent ensuite à couvrir tout l'Ecusson, hors l'œil; tout cela fait, on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement & proprement ensemble l'Ecusson, l'écorce détachée & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre; & c'est-là que finit le mystere des Ecussons, avec cette difference seulement, que si c'est une greffe d'Ecusson à la pousse, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffée jusqu'à deux ou trois pouces près de l'Ecusson, afin que la séve étant empéchée de monter plus haut (comme naturellement elle y monteroit) elle soit forcée d'entrer dans cet Ecusson, & le faire pousser peu de temps après; les Meriziers greffez de cette façon-là, réüssissent régulierement mieux qu'aucuns autres Fruitiers, & sur tout, mieux que les Pêchers qu'on greffe à la pousse, soit sur d'autres Pêchers, soit sur de vieux Amandiers; car ils sont fort sujets à y périr de la gomme, & cela, par une trop grande abon-

Digitized by Google

dance de sève, qui étant en Eté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant assez trouver d'issuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecusson, sort par l'incision, s'y congele comme du sang hors des veines, & y détruit entierement cet Ecusson ; & si c'est une greffe à œil dormant, on ne racourcit point sur le champ, ni la branche greffée, ni la tige greffée, on attend au mois de Mars suivant, qui est le temps que le renouveau fait monter la sève dans les Arbres ; & c'est pour lors que se doit faire ce racourcissement, semblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pousse, & cela, par la même raison pour l'un que pour l'autre; bien entendu que devant ce temps-là ; c'est à dire, pendant l'Hyver, il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'Ecusson, sans blesser, autant que faire se peut, l'écorce couverte par cette filasse ; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée & ce qui est au-dessus d'elle, sont sujets à périr, faute d'y avoir eu un passage suffisant à la sève qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen, toute la peine prise pour greffer, est devenuë inutile, pendant que la partie qui est au-dessous de la greffe, se met à pousser une infinité de Jets sauvages qui ne servent de rien.

(a) La description de la greffe en fente, que nous avons dans les Georgiques, toute admirable qu'elle est, le seroit beaucoup davantage, si elle étoit plus complete, mieux circonstanciée, & plus instructive, elle dit seulement que pour faire cette greffe, on coupe la tête aux Arbres, dans l'endroit où la tige est la moins raboteuse, c'est-à-dire, la plus unie, qu'on fend cette tige assez avant avec des coins ; & qu'enfin, dans les fentes qu'on y a faites, on y fait entrer des rameaux d'autres meilleurs fruits, qui au bout de quelque temps, viennent à faire de beaux grands Arbres.

La lecture de cette description ne me paroit point suffisante pour apprendre à un nouveau Curieux, l'Art de greffer de la maniere dont il est ici question, elle manque en beaucoup d'articles, & premierement, en ce qu'elle n'établit point, que non seulement, on peut greffer sur de grosses tiges étronçonnées, mais qu'on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres, soit nains, soit de tige, même sur des pieds de deux & trois pouces de tour, attendu que les uns & les autres peuvent souffrir la fente, & serrer suffisamment la greffe.

(a) Aut rursum enodes trunci resecantur, & altè finditur in solidum cuneis via : deinde feraces plantæ immittuntur, nec longum tempus, & ingens exit ad cœlum ramis fœlicibus arbor. *Georg.* 2.

Elle

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle ne dit point le temps propre pour cette sorte de greffe, nous l'avons dit ci-dessus.

Elle manque en troisiéme lieu, en ce qu'elle ne fixe point qu'elle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe; nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de long, ou plûtôt, nous la reglons sur le nombre de trois bons yeux au moins, que la greffe doit avoir.

Elle manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle n'apprend, ni à bien tailler les greffes, ni à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la séve du pied y puisse sûrement entrer, pour ce qui est de la taille de ces greffes, il faut, pour la bien faire, qu'avec une Serpette bien tranchante, le gros bout soit coupé des deux côtez en forme de coin & de la longueur d'un demi-pouce, que des deux côtez qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adherante au bois, que le côté qui doit se trouver en dehors, soit un peu plus large & plus épais que l'autre qui est en dedans, & que precisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil, qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la fente; & pour ce qui est de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune de ces écorces, tant de Sauvageons, que de la greffe, s'affleure & réponde si bien l'un à l'autre, que la séve venant du pied, trouvant autant de facilité à entrer dans l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe, que dans l'entre-deux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La description manque en cinquiéme lieu d'avertir, que si la fente ne s'est pas faite bien nettement, comme il arrive assez souvent, on doit avec la Serpette l'approprier, en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement, & même, si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe, pour être un peu trop menuë à proportion de la tige, doive être trop serrée, il est necessaire d'ôter proprement & bien uniment, un peu de bois des deux côtez de la fente, ce bois s'ôte avec la pointe de la Serpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faisant tout cela juste, & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'après avoir posé cette greffe, il n'y ait point de jour entr'elle & les côtez de la fente; & que cependant, cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

La description manque en sixiéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer sur un même Sujet, & com-

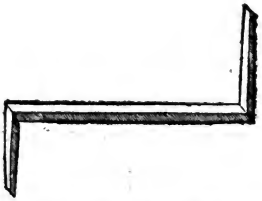
ment le dessus de la tige coupé doit être préparé ; les grosses tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par-dessus, unies & égales de tous les côtez, ensorte que la tête soit orizontale pour y mettre plusieurs greffes si elles s'y peuvent ranger, & que le Sujet le requiere, les menuës tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe, n'auront qu'une partie de la tête unie ; si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin, en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, soit les pluyes, soit les chaleurs & la sécheresse, ne portent préjudice aux Arbres greffez par l'ouverture des fentes, sur quoi il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillottées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est-à-dire, de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec de la gomme préparée à cét effet, & qui est composée de poix noire, grasse, fonduë dans un Pot de fer ou de terre, avec un peu de cire jaune ; il faut, par le moyen d'un ré chaud portatif, tenir chaude & liquide cette gomme, pour l'appliquer avec une maniere d'espatule de bois, bien entendu, que devant que de mettre ici la bauge ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détaché de quelque branche de l'Arbre greffé ; on en met communément en croix aux grosses tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes, en sorte que rien n'y puisse entrer ; & comme par-dessus la bauge ou terre glaise, on y met d'ordinaire un linge qui l'enveloppe, & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque rapport aux poupées des enfans ; de-là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente : *nota*, que si le pied ne paroit pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, en sorte que la greffe y soit bien asseurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, après avoir dit sur le fait des Coins ce que j'en puis dire, qui est, que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut, que si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros coûteau, qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelque coup de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moyen la fente dont est question ; les Sujets de médiocre grosseur se fendent assez aisément avec le simple

Digitized by Google

tranchant du coûteau, ſans qu'il ſoit beſoin de coups de marteau.



Or les coins, pour être commodes, doivent être faits ſur le modele de la figure ici marquée; une des parties crochuës étant plus groſſe, plus longue, & plus forte que l'autre, & celle-là doit ſervir aux groſſes tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince, & plus foible, pour ſervir aux petites; pour ſe mettre donc à employer ces coins, on preſente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux, qui paroît le plus proportionné à la groſſeur du Sujet qui eſt à greffer; & ſi pour avoir l'ouverture neceſſaire, on ne peut enfoncer aſſez ce coin, ſans y donner quelque coup de marteau, ou lui en donnera; enfin, la fente étant à peu près aſſez ouverte pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baiſſer ou hauſſer de la main gauche, la queuë de l'Outil qui ſert de coin; & cependant, de la main droite preſenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainſi on acheve d'ouvrir, s'il en eſt beſoin, ou bien on reſerre la fente, quand la greffe ou les greffes ſont placées comme elles le doivent être: il n'eſt pas neceſſaire de dire, qu'une ſeule fente ſert pour placer deux greffes à l'oppoſite l'une de l'autre, & ſi on en peut placer encore deux, on fait ſur la tige une ſeconde fente en croix, toute ſemblable à la premiere; & au ſurplus, on fait la même choſe qu'on a faite aux deux premieres greffes.

On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente ſur une tige qui eſt aſſez groſſe pour les recevoir commodément; mais plus particulierement la greffe ou couronne, ſe dit quand ſur de fort gros Sujets étronçonnez, on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce, par exemple, 6. 7. 8. cette ſorte de greffe, donc, non plus que celle

qu'on appelle à emporte piece, ne se peuvent faire que sur des tiges, qui excedent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre; mais tant des unes que des autres, il s'en fait assez rarement, parce que le succés en est fort incertain, & la peine de les faire assez grande; on prend pour cela des rameaux d'un bon demi-pouce de tour, ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pied de Biche par le plus gros bout, en sorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprès de la moële du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas; & comme il faut que la séve qui commence à venir du pied, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtez entaillez, se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moyen la greffe devra prendre nourriture: mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un petit ciseau de Menuisier, on ait enlevé un peu de bois de la tige aux endroits où elles se doivent mettre, & qu'avec un coin de bois bien dur, on ait détaché l'écorce, moyennant quelques coups de marteaux donnez à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée; les greffes étant appliquées, on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente, des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu près un pouce de tour; tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner si bien le rameau, taillé avec l'entaille de la tige, que le rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtez de la greffe, les côtez entaillez de la tige; cela fait, on prend un ou deux gros bons oziers, pour lier le plus ferme qu'on peut le tour de la tête greffée, en sorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées, on fait au surplus, pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

(a) Les Auteurs, particulierement les Anciens qui ont traité des greffes, ont tous parlé d'une inoculation, comme d'une sorte de

(a) Nam quæ se medio trudunt de cortice gemmæ, & tenues rumpunt tunicas; angustus in ipso ut stirpis fundo sinus: huc alienâ ex arbore germen includunt, udoque docent inolescere libro. *Georg.* 2.

Digitized by Google

greffe toute singuliere, disant que l'inoculation se fait en appliquant l'Ecusson, de maniere que son œil soit justement sur la place, où il y avoit un autre œil devant qu'on eût fait l'incision, & ils prétendoient que c'étoit la meilleure maniere d'écussonner; je crois même que leur pensée étoit, que la séve du pied greffé ne pouvoit entrer dans l'œil de l'Ecusson appliqué, à moins qu'elle n'y fût déterminée par la figure interieure, qui reste sur le bois dépoüillé, quand on a ôté l'œil; à quoi je répons premierement, que l'experience journaliere de tous les Jardiniers, dément assez cette opinion, sans que je dise rien de plus, en second lieu, je répond, que non-seulement, il n'y a nul avantage dans cette inoculation, mais que de plus elle est presque impossible, & la raison en est palpable, en ce que pour faire que l'Ecusson réunisse, il faut qu'il soit entierement collé sur l'endroit où il est appliqué, & par conséquent il faut que cet endroit soit aussi uni que l'Ecusson: or cela n'est point, quand on applique une Ecusson sur un œil, qui est une partie éminente, & fait une maniere de bosse contraire à ce qui doit être plein & uni; j'ai plusieurs fois essayé de faire ces inoculations, & j'ai toûjours perdu mon temps & ma peine.

## CHAPITRE XIII.

*Quels sont les sujets qui ont une disposition naturelle à recevoir les espéces de Fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres.*

LEs fruits dont il est question sur le fait des greffes, se réduisent à ce que nous connoissons sous les noms de Poires, Pommes, Prunes, Pêches, Cerises, Figues, Azeroles, Pommes de Coin, Raisins, Amandes douces: on y pourroit même ajoûter des Nêfles, quoique peu d'honnêtes Gens en soient curieux; à l'égard des Oranges, Citrons & Grenades, j'en ai assez amplement écrit dans le Traité des Orangers; les Groseilles, Framboises, Melons, Fraises, Avelines, ne sont point de cette categorie des fruits, où la graisse puisse être de quelque utilité: les Poiriers se greffent heureusement sur les Sauvageons de Poiriers venus de souches, dans les Bois & dans les Forêts, & ce sont les meilleurs Fruits pour greffer, sur-tout en fente, les Arbres nains, ils ne sont pas propres pour être greffez en Ecusson, leur écorce est trop épaisse:

Digitized by Google

pour cela ; ces Sauvageons, ſont bons auſſi pour les Arbres de tige greffez en fente. Les Sauvageons venus de pepin en pepiniere, & les rejettons qui ſortent des racines de vieux pied de Poiriers dans les Vergers, ſont encore bons pour greffer des Poiriers, ſoit en Ecuſſon, quand ils ſont fort jeunes, ſoit en fente, quand ils ſont devenus gros ; mais ils ſont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige que pour les Arbres nains, les uns & les autres ſont trop vigoureux pour demeurer bas & aſſujettis à la dureté de la taille.

Les Coignaſſiers, ſur-tout ceux qui ſont bien ſains, qui font de grandes feüilles & de beaux Jets, & ont l'écorce liſſée & noirâtre, (on les appelle femelles, comme on appelle mâles, ceux qui paroiſſent ridez & retirez; pour moi je n'admets point en cela cette difference de noms, c'eſt un fait de vegetation, où je ne diſtingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied,) ces ſortes de bons Coignaſſiers, dis-je, réuſſiſſent auſſi merveilleuſement bien pour y greffer en Ecuſſon, la plûpart des Poiriers qu'on veut tenir en Eſpalier ou en Buiſſon: ils vont même quelquefois juſqu'à devenir Arbres de tige, pourvû qu'on les plante le long des murs, autrement, ils ſont ſujets à ſe décoler, c'eſt-à-dire, ſe ſéparer net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vents ; la fente n'eſt preſque jamais propre pour ces ſortes de Sujets, à moins que les Coignaſſiers ne ſoient aſſez gros pour pouvoir bien ſerrer la greffe, & encore ne s'en faut-il ſervir que fort rarement ; *nota*, qu'il y a quelques eſpeces de Poiriers, qui ont peine à prendre ſur les Coignaſſiers, par exemple, les Bon-Chrétien d'Eté muſqué, les Portail ; j'ajoûte enfin, que les Poiriers greffez, ont, pour ainſi dire, cette complaiſance les uns pour les autres, que de ſe ſervir réciproquement de ſujets pour le changement des greffes ; il y en a cependant quelques-uns, qui ſont revêches & indiſciplinables à cet égard, par exemple, les Poiriers de groſſes queuës; on greffe quelquefois des Poiriers ſur des Pommiers, ſoit Sauvageons, ſoit Paradis, & ſur de l'Epine blanche, & ſur des Neffliers, mais communément, ou ils ne ſont point de durée, ou ils ne font que languir ; il y a ſans doute, une maniere d'Antipatie à l'égard de leurs ſéves, ſi bien quelles ne ſe peuvent mêler enſemble, & ne ſouffrent aucun commerce des greffes.

La même choſe que j'ai dite, tant pour les Sauvageons de Poiriers, que les Coignaſſiers à l'égard des greffes de Poiriers qu'on y fait heureuſement, ſe doit dire des Sauvageons de Pommiers ve-

Digitized by Google

nus, soit de souche ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux Pommiers, & pareillement des petits Pommiers de Paradis, à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette seule difference, qui paroît surprenante entre les Coignassiers & les Paradis, que les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils soient gros, réussissent merveilleusement à être greffez en fente, & rarement réussissent-ils à être greffez en Ecusson, au lieu que tout le contraire se pratique en fait de Coignassiers.

De plus les Sauvageons de Pommiers quels qu'ils soient, & de quelque maniere qu'on les greffe, sont propres pour faire des Pommiers de tige ou de grands Ecussons échapez, mais ils ne le font nullement pour faire des Pommiers nains, il en est tout autrement des Pommiers de Paradis, & ainsi il ne faut jamais planter de Pommiers pour demeurer nains & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffez sur Paradis; ceux-ci font promptement du fruit, & poussent peu de bois, les autres sont très-long-tems à ne faire qu'une très-grande quantité de gros bois, qui en fait des Arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que très difficilement à fructifier, les Pommiers qu'on hazarde de greffer sur Poiriers, ou sur Coignassiers, sont aussi malheureux pour la réüssite, que les poiriers qu'on hazarde de greffer sur Paradis, quoique le Poëte (a) paroisse d'un sentiment oppoté; mais je crois plûtôt qu'il prend indifferemment pour tout ce qui regarde les fruits à pepin, les termes de *pirus*, *pirum*, *pomus*, *pomum*.

Les pruniers ne se greffent, ni en fente, ni en Ecusson que sur d'autres pruniers, & particulierement sur un petit nombre d'especes, par exemple sur des Saint Julien, des Damas noir, des Cerizettes, &c. & réussissent fort peu sur les bonnes especes, par exemple sur des perdrigons, des prunes d'Abricot, de Sainte-Catherine, &c. J'ai greffé quelquefois des pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me réussissoit-il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Les pêchers pour bien faire à la greffe doivent premierement être greffez en Ecusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats; en second lieu ils doivent être greffez à œil-dormant, & cela dans les temps propres & convenables, comme nous avons dit cidessus; & que ce soit sur des Pruniers de Saint-Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déja greffez, ou sur de jeunes Aman-

(a) Insere Daphne pyros, carpent tua poma nepotes. *Virg. Georg.*

diers de l'année, il n'en réüssit guéres sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers, les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffez sur les principales especes de Prunes que les Pruniers eux-mêmes, comme nous avons déja dit; les Pêchers greffez à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier qu'à la confirmer; car ou l'Ecusson perit de la gomme sans avoir poussé, ou souvent il perit même après avoir poussé, ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, il perit l'Hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut guéres greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela.

Parmi ce qu'on appelle vulgairement Cerises, nous comptons des Merises, tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des cœurs de Cerises précoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des Griottes, des Bigarreaux, des Cerizier de pied, & des Cerizes blanches.

Toutes ces sortes de Cerises se greffent à la reserve des Merises qui n'en valent pas la peine, mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la Campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres servent de fort bons sujets pour être greffez des autres principales especes; sçavoir Cerises hâtives & tardives, Guignes, Griottes, Bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pied sont d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffez particulierement de Cerises précoces, qui sont une espece de Cerise mediocrement grosse, qu'on ne met guéres qu'en Espalier, pour y faire promptement du fruit, c'est sa précocité toute seule, qui fait son merite par la nouveauté, on ne la regarde plus, dés que les belles Cerises qui viennent bien-tôt après ont commencé de paroître; les Cerises précoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme font les Merisiers, qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des Figuiers si on veut; mais comme j'ai dit dans le Traité du choix des Figues, il y a peu d'avantage à les greffer.

Les Azeroles se greffent particulierement, soit en Ecusson, soit en fente sur l'Epine blanche; on en greffe aussi quelquefois sur de petits Sauvageons de Poiriers, qui réussissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers, & des Poiriers greffés, mais le succez n'en est pas trop certain.

A l'égard des Pommes de Coin, on ne s'avise guéres d'en greffer, attendu que les Coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes

mêmes; ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres. Ainsi on greffera des Coignassiers de Portugal sur ceux de France ; on en peut greffer aussi sur des Poiriers, soit greffez, soit Sauvageons.

La Vigne ne se greffe que sur de vieux seps d'autre Vigne ; & ne se greffe qu'en fente ; on les étronçonne exprès pour cela, & quand la greffe est faite ; il faut couvrir de terre l'endroit étronçonné, sans couvrir neanmoins les rameaux greffez, l'ardeur du Soleil, & la sécheresse feroient périr la greffe, si on la laissoit à l'air, comme les greffes en fente des autres Arbres ; il y a cela de particulier dans la greffe en fente de la Vigne, que cette greffe se met indifferemment, soit dans le milieu, soit sur les côtez de la souche étronçonnée, ce qui ne se peut pas faire à tous les autres Fruitiers greffez en fente, comme nous avons remarqué ci-dessus.

Les Nessliers se greffent, soit sur des pieds d'autres Nessliers, soit sur une épine blanche, soit sur Sauvageons de Poiriers greffez, soit sur Coignassiers.

Les Amandiers, soit à coquille dure, soit à coquille tendre, viennent plus ordinairement d'Amandes mises en terre ou en greffe, si on veut les uns sur les autres.

## CHAPITRE XVI.

### *Des Pepinieres d'Arbres Fruitiers.*

IL est bon de dire au commencement de ce Chapitre, que nos Pepinieres demandent une terre qui soit bonne, meuble en bon labour & qui ait au moins deux pieds & demi de profondeur ; les rangs d'Arbres s'y mettent de deux à trois pieds de distance les uns des autres, selon que les Arbres s'y mettent dans les rangs à un pied & demi, deux & trois pieds les uns des autres, & toûjours suivant la proportion de leur grosseur ; les Amandiers, sont de tous les Sauvageons, ceux qu'on presse le plus dans les rangs ; or de ce que j'ai déduit dans le Chapitre précedent, pour toutes les especes de fruits à greffer, il est facile de juger quelles sortes de Sujets sont propres pour faire ces Pepinieres de chaque sorte de fruit.

Premierement pour les Poires, il faut planter des Sauvageons pris dans les Taillis & dans les Forêts, ou des Sauvageons venus

En ſeptiéme lieu, pour la Pepiniere d'Azeroles, il ne faut que de l'épine blanche, & quelque peu de Coignaſſiers.

En huitiéme lieu, on ne fait point de Pepiniere de Vigne, ce n'eſt guéres que ſur des vieux pieds en place, qu'on s'aviſe de greffer.

Enfin, pour les Neffliers, perſonne ne fait guéres de Pepiniere particuliere; pour peu qu'on en ait, on en eſt ſuffiſamment fourni, une douzaine au plus de Neffliers ſauvages, ou d'Epine blanche, ou de Coignaſſiers, ſont capables de faire la proviſion des plus grands Jardins.

Devant que de paſſer à la ſixiéme Partie, je croi qu'il n'eſt pas tout-à-fait hors de propos de dire mon avis ſur les differentes manieres de treillage, afin qu'on ſe détermine d'abord à prendre celle que j'eſtime le plus, & qui franchement, eſt auſſi la plus noble & la plus commode.

## CHAPITRE XVII.

*Differentes manieres de treillage, dont on ſe ſert pour paliſſer.*

DU moment que nous avons penſé à une clôture de murailles pour notre Jardin, ſans doute, nous avons voulu auſſi y faire des Eſpaliers, & par conſéquent, nous avons dû y préparer les choſes neceſſaires pour paliſſer proprement & commodement les Arbres qu'on y doit planter.

La premiere obſervation que j'ai à faire à cet égard, eſt qu'on ne ſçauroit avoir trop de précaution pour faire bien crépir les murailles, ou pour les faire enduire de plâtre, quand on en a la facilité, telle qu'elle eſt aux environs de Paris, car enfin, il faut empêcher qu'il ne reſte nulle part de ces petits trous, où ſe nichent les rats, les mulots, les laires, les colimaçons, les perçoreilles, & autres inſectes qui déſolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par-là, donnent des chagrins continuels à nos Curieux.

Quand les murs ſont crépis de plâtre, on a la facilité de paliſſer avec du clou & des morceaux de cuir de mouton ou de chamois coupé en laniere, ou avec des morceaux de liſieres d'étoffe, les unes & les autres larges d'un demi doigt, & pour s'en ſervir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres, ou liſieres,



Digitized by Google

que parce que ce fil eſt ſujet à bleſſer & écorcher les branches qui ſont jeunes, & par-conſéquent tendres, & ainſi, leur font venir de la gomme qui la fait périr, joint que les jeunes branches ſe gliſſent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'eſt pas aiſé de les retirer ſans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode, & la plus noble, eſt de faire un treillage d'échalas, qui ſoit de bois de quartier, ou de cœur de Chêne, chaque échalas doit être d'un pouce en quarré, & tant que faire ſe peut, doit être ſans nœuds; il faut qu'ils ſoient bien planes, & navrés, même aux endroits qui demandent de l'être; les échalas qui ne ſont pas planez; ſont groſſiers & fort vilains à voir; j'avouë que ce treillage coûte d'abord plus que les autres, mais il eſt de plus longue durée, & eſt ſujet à moins d'entretien: regulierement, la toiſe quarrée de ce treillage, revient à 25. 26. 27. & 28. ſols pour le bois, la façon du bois, le fil, la peine de l'Ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprès pour cela, ils ſont quarrez, leur épaiſſeur eſt d'environ un quart de pouce, & leur longueur eſt d'un demi pied, ſans compter le bout qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long; l'extrémité qui doit entrer dans le mur, doit être fenduë en deux petites branches écartées l'une de l'autre, pour tenir plus ſolidement dans le mur, dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'eſt aſſez qu'il en reſte deux en dehors.

Les crochets, coûtent d'ordinaire un ſol piece, on les eſpace de trois en trois pieds, & toûjours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied près de la ſuperficie de la terre, & continuer juſqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis ſur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de Bois, on y en trouve de differentes longueurs, ſçavoir de quatre pieds & demi, de ſix, de ſept, huit, & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il eſt trop difficile de fendre de ſi longues pieces de bois: on en prend de la longueur qu'on veut, ſuivant la hauteur des murs qu'on veut garnir; on les vend à la botte, celle de quatre pieds & demi, coûte onze ſols, & en contient quarante; celle de ſix, coûte douze ſols, & en contient vingt-cinq; celle de ſept, huit & neuf, en contiennent auſſi vingt-cinq,

Digitized by Google

& coûtent un peu davantage.

Il est plus propre, & plus utile de faire les montans tous d'une piece quand on peut; mais il n'est pas mal de les faire de deux ou trois échalas, tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins: on les joint fort proprement l'un à l'autre, en applanissant & proportionnant juste les extrémitez qu'on veut marier l'un à l'autre, & après cela, on le lie bien serré avec du fil de fer, & pour faire ce lien, on se sert de petites tenailles faites exprès, avec lesquelles on tire à soi le fil de fer, & on le tord; on tourne en tirant jusqu'à ce que la ligature paroisse assez forte, & ensuite on rompt le bout près du nœud, & avec la tête de la tenaille, on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement, il pourroit blesser le Jardinier, ou la branche.

Dans la botte d'échalas, il est à propos de prendre les plus droits, & les moins forts pour faire les montans qui paroissent toûjours en dehors, mettant cependant par en haut, le plus gros bout de ce montant, & on employera les plus forts à faire les traverses qui soûtiennent tout l'ouvrage; régulierement les quarrez ou mailles de treillage, doivent être de sept à huit pouces, ils sont vilains, si on les fait de dix & de douze pouces, & ils me paroissent trop petits pour des espaliers, si on fait les mailles de cinq à six, on peut les employer pour ces sortes de Cabinets de Jardinage, qui depuis quelque temps, sont venus à la mode; un bon Faiteur de treillage, doit toûjours avoir en main, sa mesure reglée pour ses mailles, & l'appliquer soigneusement chaque fois qu'il fait un quarré; il doit laisser un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & si par hazard les crochets se trouvent trop courts, il doit se servir d'un coin de bois, pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y passer les fils d'archal.

Ce n'est pas assez que pour les yeux, ce treillage paroisse proprement fait, il faut par-dessus cela, qu'il soit solide, & on connoît s'il l'est assez, en prenant d'une main un côté de maille, & la secoüant; car elle doit résister pour donner lieu de dire que l'ouvrage est bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoignûres, il ne faut qu'un seul montant, pour joindre ensemble les deux treillages des deux murs qui se joignent, il y auroit de la mal propreté, si on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

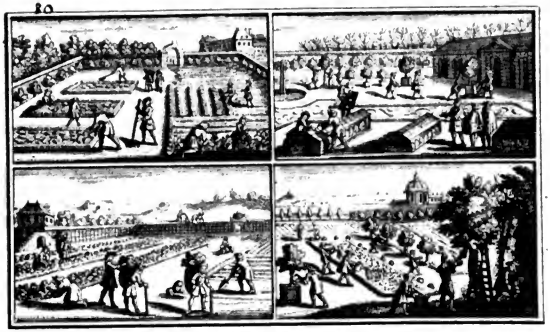
La derniere perfection de notre treillage, consiste à être peint en

premier lieu d'une couche de blanc de ceruſe, & quand cette couche eſt ſechée, il en faut mettre une ſeconde, qui ſoit d'un beau verd de montagne.

On ne ſe contente pas ſeulement de faire un treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contre Eſpalier; & ce treillage ſe fait de quatre, cinq, ou ſix pieds de haut, comme on veut; pour le rendre ſolide, il faut que de ſix en ſix pieds, il y ait des pieux de Chênes de quatre pouces en quarré, & qu'ils ſoient enfoncez d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extrémité du dehors ſoit pointuë pour durer plus long-temps, car ſi elle étoit quarrée, l'eau de la pluye s'y arrêteroit, & la feroit pourrir; du ſur-plus, pour la grandeur, & pour le lien du fil d'archal, les mailles doivent être ſemblables à celles des Eſpaliers, avec cette ſeule difference, qu'aux contr'Eſpaliers, les échalas doivent être attachez avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet, doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

FIN DE LA CINQUIE'ME PARTIE.

Digitized by Google



# SIXIE'ME ET DERNIERE PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

## DISCOURS PRE'LIMINAIRE.

*De la culture des Potagers.*

IL n'y a rien, ce me ſemble, moins inconnu que toutce qui regarde la culture des Potagers, elle a été univerſellement pratiquée dans tous les ſiécles, & preſque dans tous les climats du monde; loin de multiplier dans des lieux particuliers; les Herbages & les Legumes que la nature avoit produit pêle-mêle dans le milieu des Champs, & que les premiers hommes avoient employez pour leur unique ſubſiſtance;

Digitized by Google

ſiſtance ; ce ſoin, dis-je, a fait, & continuë encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toute ſorte de Gens, en effet, combien en voyons-nous, qui las & ennuyez, ſoit de la fatigue de la guerre & des Charges publiques, (a) ſoit de l'oiſiveté des Villes. & de la Cour, ont pris le parti de ſe retirer à la Campagne, pour y aller, comme dit le Proverbe, planter des Choux; combien d'autres y en a-t-il, qui ſe font un plaiſir extrême, de faire manger des Salades & des Herbes de leurs Jardins, ſoûtenant hardiment qu'elles ſont beaucoup meilleures que celles des Marchez & des Jardiniers ordinaires ; & ainſi, puiſqu'il eſt vrai que de tout temps, on a fait des Potagers, n'ai-je pas lieu de craindre qu'il ne paroiſſe d'abord, ou ridicule, ou inutile, que j'en ai voulu joindre ici un Traité particulier.

Je ne veux point diſconvenir, que preſque auſſi-tôt qu'il y a eu des hommes ſur la terre, on ait eu quelque maniere de Potagers, & que dans la ſuite des temps, la curioſité ne s'en ſoit extrémement augmentée ; je n'ai garde de vouloir avancer que ce ſoit ſeulement de nos jours qu'on ſeme des Salades & des Racines, qu'on plante des Choux & des Artichaux. & qu'on éleve des Concombres & des Melons, &c. Je ſçai trop bien que l'intelligence pour toutes ces ſortes de Plantes, a été connuë de nos Peres, & qu'il n'eſt pas juſqu'à la plûpart des Payſans, & du menu peuple des Villes, qui n'en ait quelque teinture ; & même, j'avouë de bonne foi, que la connoiſſance que j'ai ſur le fait des Potagers, me vient particulierement, d'avoir eu de fréquens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement, d'habiles Marechez; mais je dois ajoûter, que comme le Potager pris en general, comprend la culture d'un grand nombre de differentes ſortes de Plantes, il n'y a preſque point de Jardinier, qui ait tâché de réüſſir generalement en toutes, il eſt d'ordinaire arrivé, que l'un s'eſt appliqué ſingulierement à une partie, laquelle il a bien faite, & a négligé le ſur-plus ; l'autre s'eſt appliqué à ce qui avoit été négligé par ſon voiſin, & y a réüſſi, négligeant de ſon côté, ce que ce voiſin faiſoit avec beaucoup de ſuccés : les differens appetits des hommes, & ſur-tout, les differens dégrez de bonté de territoirs & des climats, ont été les veritables cauſes de ces differences d'affectations à l'égard de la culture des Plantes Potageres.

Or, comme il eſt ſans doute neceſſaire que le Jardinier, qui eſt deſtiné à faire le Jardin d'un homme, s'acquite également bien de

(a) Beatus ille qui procul negotiis, ut priſca gens mortalium, paterna rura bobus exercet ſuis, &c. *Horat. Epod.* 2.

toutes les parties du Potager, en sorte qu'il puisse fournir lui seul, tout ce qu'un bon Potager doit produire, sans qu'au moins il lui manque rien de ce qui en est le plus important, & que d'ailleurs, il est expedient que cet homme sçache exactement, ce que dans chaque mois de l'année, il doit attendre de son Jardin, par l'industrie de son Jardinier, & qu'il connoisse en même-temps, quel est l'ouvrage particulier de chaque Saison; je me suis étudié à ne rien oublier ici de tout ce que l'un & l'autre doivent sçavoir, l'un pour contenter, en s'acquittant fort bien de son devoir, & l'autre pour être content, quant en effet, il a sujet de l'être; c'est ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander, qu'est-ce que je prétends dire de nouveau dans une matiere que j'avouë être si connuë.

Je dirai premierement la même-chose que j'ai établie dans toutes les parties de mon ouvrage; c'est à sçavoir, que je n'écris pas ici pour les Jardiniers qui le sont de profession, & qui y sont habiles; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes Gens curieux de Jardinage; je sçai sûrement, qu'il y en a beaucoup qui estiment que cette science (dont le détail leur est inconnu) n'est pas indigne de leur curiosité, & qu'ils sont même persuadez qu'elle pourra leur donner du plaisir, aussi-bien que de l'utilité, je sçai encore, que sur-tout ces honnêtes Jardiniers, ne peuvent pas se donner autant de fatigue que je m'en suis donné pour y acquerir quelques lumieres, & que partant, il leur sera assez doux de profiter sans peine de l'étude que j'ai faite, & de trouver ici un recuëil exact & fidele, de tout ce qui regarde cette matiere.

Je répondrai en second lieu, que mon dessein, est d'abreger de grands chemins aux jeunes Gens, qui cherchant à s'instruire au Jardinage, voudroient bien que ce ne fût pas seulement par voir faire, attendu que ce chemin est long & incertain, mais ils voudroient s'instruire par regles & par principes, ce que je crois se pouvoir faire en peu de temps, & par des voies courtes & aisées.

Je répondrai en troisiéme lieu, que je mets ici de certaines experiences particulieres, lesquelles j'ai faites avec succés, & qui ne me paroissent pas avoir encore jamais été faites, il me semble pouvoir dire qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne meriter pas d'être divulguées.

Je répondrai enfin, que mon intention est de faire que le lieu, qui est destiné à devenir Potager, soit si bien ordonné en toutes ses parties, que non-seulement chacune fasse son devoir à l'égard des

Digitized by Google

productions, mais que même, par l'œconomie de la disposition, le tout ensemble, soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjoüir en tout temps la vûë des Curieux.

Voilà pourquoi je me propose de suivre ici exactement le plan que je me suis fait, & que j'ai expliqué à l'entrée de ces Traitez de Jardinage, & par conséquent je m'en vais dire.

Premierement, tout ce qui generalement parlant, se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoi j'ajouterai une description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier.

En second lieu, j'expliquerai non-seulement ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année, mais aussi, quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mêmes mois, & à ces deux articles, j'en joindrai un troisiéme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps, on doit trouver dans quelque Potager que ce soit, & juger par-là, s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisiéme lieu, j'expliquerai quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de Plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes, & comme il y en a qui se sement, les unes pour demeurer toûjours au même endroit, & les autres, pour être absolument transplantées, & qu'il y en a aussi quelques-unes qui se multiplient sans être semées, je remarquerai en même-temps ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les Saisons de les semer & planter, soit pour la maniere de les perpetuer.

J'expliquerai en quatrieme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la Serre, pour fournir pendant l'Hyver, & qui sont celles, qui par le secours de l'industrie, sont produites malgré les gelées.

En cinquiéme lieu, j'expliquerai combien de temps chaque sorte de graines se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.



Digitized by Google

## CHAPITRE PREMIER.

*Ce qui doit être dans un Potager raiſonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.*

TOut le monde convient, qu'il n'eſt guéres de jours dans l'année où l'on ſe puiſſe paſſer du ſecours des Potagers, ſoit que dans la belle ſaiſon les plantes tiennent encore à la terre qui les a produites, & qu'on n'ait qu'à les y aller prendre, ſoit que devant la rigueur de l'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les réfugier dans les ſerres comme dans des lieux de ſûreté, car enfin le grand froid rend non ſeulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie des vegetaux, qui ſont aſſez malheureux pour ſe trouver en ſon chemin; il s'enſuit donc, que dans chaque jour de l'année il faut neceſſairement, ou prendre dans ſon Jardin les choſes dont on a beſoin, ou les avoir d'ailleurs, ſoit par la liberalité de ſes amis, ſoit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoiſſance de cet agréable ſecours qu'on peut tirer de ce potager, je commence à faire ici une maniere d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

A

ABſinthe pour les bordures.
Ache.
Ail.
Alleluya.
Alſange.
Anis.
Artichaux, tant verts que violets, ou rouges.
Aſperges.

B

BAulme.
Baſilic, tant le grand que le petit.
Beteraves.
Bled de Turquie.
Bonne-dame.
Bourdelais, autrement verjus, tant le rouge que le blanc.
Bourrache.
Bugloſe.

C

CApres ordinaires.
Capres capucines, autrement naſturces.
Caprons.
Cardes d'Artichaux.
Cardes de poirée.
Cardons d'Eſpagne.
Carottes.

Digitized by Google

Ceſeri.
Cerfeüil muſqué.
Cerfeüil ordinaire.
Champignons.
Chaſſelas.
Cheruis.
Chicorée blanche, qui eſt la domeſtique, tant la friſée, que celle qui ne l'eſt pas.
Chicorée ſauvage.
Chicons.
Choux de toutes ſortes, ſçavoir, Choux pommez, Choux fleurs, Choux pancaliers, Choux de Milan, Choux friſez, Choux verts, Choux blonds, Choux violets, &c.
Ciboulles.
Citroüilles.
Cives d'Angleterre.
Corne de Cerf.
Coſtons d'Artichaux.
Concombres, ſoit verts, ſoit blancs, & tant ceux qui ſont bien faits, que ceux qui ne le ſont pas, & qu'on appelle cornichons.
Couches, tant pour les Salades & les Raves Printannieres, & pour les premieres Fraiſes, que pour les Melons, Concombres, Champignons, & même pour élever pendant l'hyver quelques fleurs, & autres plantes à replanter en terre, & pour avancer de l'Oſeille, des Laituës pommées, &c.
Creſſon alenois.

E

Eſchalottes.
Eſpinars.
Eſtragon, &c.

F

Fenoüil.
Feves, tant celles de marais, que de Haricot.
Fournitures de ſalades qui ſont le Baulme, l'Eſtragon, la Paſſepierre, la Pimprenelle, les Cives d'Angleterre, le Fenoüil, le Cerfeüil, tant l'ordinaire que le muſqué, le Baſilic, &c.
Fraiſes, tant les rouges que les blanches.
Framboiſes, tant les rouges que les blanches.

G

Groſeilles, tant les piquantes que les rouges & les perlées.

H

Herbes fines, ſçavoir Thim, Marjolaine, Lavande, Rhuë, Abſinthe, Hyſope, &c. & cela ſe met en bordures.

L

Laituës de toutes ſortes, ſuivant les Saiſons, tant pour ſemer par rayons afin de les couper petites, que pour pommer, & pour lier, ſçavoir la coquille, autrement laituë d'hyver, & la Laituë de la Paſſion, la Crêpe blonde, la Crêpe verte, la petite Laituë rouge, la Courte, la Royale, la Bellegarde, la Genne, la Perpi-

Digitized by Google

## CHAPITRE II.

*Contenant par ordre alphabetique la deſcription des graines, & autres choſes qui ſervent pour la production & multiplication de chaque plante ou legumes qui dependent du Jardin Potager.*

## A

ABSINTHE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez bizarre dans ſa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui eſt plus gros & plus rond, & ſur lequel il y a une petite tache noire, ſa couleur eſt jaunâtre par le gros bout, & ſon extremité pointuë tire un peu ſur le noir. On ſe ſert très-rarement de cette graine, parce qu'elle eſt très difficile a vaner, étant très-legere. C'eſt pourquoi lors qu'on a beſoin d'Abſinthe on ſe ſert plûtôt de ſes bouttures & marcottes qui ſont un peu enracinées.

ACHE ne ſe multiplie que de graine qui eſt rouſsâtre, aſſez groſſe, figure ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté que de l'autre, rayée dans ſa longueur.

AIL, l'Ail eſt produit par une maniere de cayeux, qui ſe produiſent en grand nombre dans la terre autour du pied, & font tous enſemble une eſpece d'oignon: on appelle ces cayeux des gouſſes d'Ail, chaque gouſſe eſt concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une baſe platte, par laquelle elle tient à la ſouche du pied, & de laquelle ſortent les racines, & par en haut une extremité pointuë, par laquelle ſort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril on la met en terre pour faire ſa production.

ALFANCES ſorte de Laituës à lier,

*Voyez Laituës.*

ALLELUYA eſt une eſpece de treſle qui ne ſe multiplie que par des traînaſſes, ou rejettons qui ſortent du pied, tout de même qu'il en ſort des Violliers, des Marguerites, &c. Il fleurit blanc & ne graine point.

L'ANIS ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez menuë, & d'un vert jaunâtre, longuette, en ovale rayée, cette ovale boſſuë d'un côté, elle reſſemble tout-à-fait à la graine de Fenoüil.

Digitized by Google

ARTICHAUX ne ſe multiplient ordinairement que par des œilletons, qui ſont une eſpece de cayeux qui naiſſent autour du cœur du pied, c'eſt-à-dire dans l'endroit qui ſepare la racine d'avec l'œil où ſe forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à ſe former dès la fin de l'Automne, ou pendant l'Hyver quand il eſt doux: ces œilletons pouſſent leurs feüilles au Printemps, c'eſt-à-dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour lors on foüille autour du pied de l'Artichaux, & on ſepare, ou detache du pied cet œilleton, & cela s'appelle œilletonner.

Il faut que pour être bon il ait le talon blanc avec quelques petites racines: les œilletons qui ont le talon noir, ſont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers le mois d'Aouſt, de Septembre & d'Octobre, comme c'eſt l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquefois les Artichaux avec de la graine qui ſe forme dans le cul de la pomme d'Artichaux, quand on le laiſſe vieillir, fleurir, s'ouvrir, & enfin ſe ſeicher vers la Saint Jean.

Quand à l'Automne on les lie, on les envelope de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le côton de la feüille, & cela fait des Cardes-d'Artichaux.

ASPERGES ne ſe multiplient que de ſemences, c'eſt-à-dire de graine qui eſt noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort plate de l'autre, de groſſeur d'une groſſe tête d'épingle, & qui ſe forme dans une cocque, ou coſſe ronde & rouge, de groſſeur ordinaire; il y a quatre ou ſix graines dans chaque cocque, & ces cocques ſe forment l'automne ſur la tête des pieds d'Aſperges qui ſont aſſez beaux & forts; on ſeme quelquefois ces cocques toutes entieres, mais le mieux eſt d'avoir, pour ainſi dire, broyé, ou écraſé ces cocques pour en faire ſortir la graine: le temps de les ſemer eſt à la fin de Mars.

## B

BAUME ne ſe multiplie que de traînaſſes qui ſont comme autant de bras qui ſortent de la touffe, & prennent racine, il ſe multiplie même de bouture, il ne graine point.

BASILIC, tant celui de la grande eſpece, que celui de la petite, ne ſe multiplie que de graine qui eſt d'un minime noirâtre & fort menuë, un peu ovale, lice, & ne ſe multiplie point autrement.

BETE-

BETE-RAVES, ne ſe multiplient que de graines qui ſont groſſes comme des Pois médiocres, elles ſont rondes, mais toutes graveleuſes dans leur rondeur, elles ſont jaunâtres, & ſi ſemblables à celles de la Porrée, qu'on ne les ſçauroit guéres diſtinguer les unes d'avec les autres, ſi bien que ſouvent on croit avoir ſémé des Beteraves, & on n'a de que la Porrée: on en replante à part pour les faire grainer.

La graine du BLED de Turc, eſt d'un rouge obſcur, groſſe comme un pois ordinaire, fort lice, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à ſon épi.

BONNE-DAME, ne ſe multiplie que de graine qui eſt exttémement plate & mince, ronde, & rouſsâtre.

BOURRACHE, ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, d'un rond un peu allongé en ovale boſſée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la baſe, & ce bout tout ſéparé du reſte; la longueur eſt toute comme entaillée de rayons noirs qui vont d'une extrémité à l'autre.

BUGLOSE, ne ſe multiplie que de graine qui eſt ſi ſemblable à celle de la Bourrache, qu'on ne les ſçauroit diſtinguer.

## C

CAPRES Capucines, *Voyez Naſturce.*

CARPON, *Voyez Fraiſes.*

CARDES de Porrée, *Voyez Porrée.*

CARDES d'Artichaux, *Voyez Artichaux.*

CARDONS d'Eſpagne ne ſe multiplient que de graine qui eſt longuette, ovale de groſſeur, d'un beau grain de Froment, elle eſt verdâtre, ou couleur d'Olive, marquée de traits noirs dans ſa longueur, & ſe ſeme depuis la my-Avril, juſqu'à la fin.

CARROTTES ne ſe multiplient que de graines qui ſont petites en ovale, les bords tous garnis comme de petits rayons ou pointes longuettes fort menuës, un côté du plat de la graine eſt un peu plus élevé que l'autre, & tous deux ſont marquez de rayes en longueur, le coloris eſt de feüille morte.

CELERY ne ſe multiplie que de graine qui eſt fort menuë, jaunâtre & longuette, rayée dans ſa longueur en ovale un peu bouſſuë.

CERFEÜIL ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, fort menuë, & aſſez longuette, rayée dans ſa longueur: elle vient ſur les pieds de l'Automne, & ſe forme, & mûrit dans le mois de Juin.

CERFEUIL musqué, ne se multiplie que de graine qui est longuette, noire & assez grosse.

CHERUIS ne se multiplie que de graine qui est en ovale, longuette, assez menuë & étroite, rayée dans sa longueur, le coloris de feüille morte, d'un blanc grisâtre, plate par une de ses extrémitez.

CHICORE'E blanche ne se multiplie que de graine qui est longuette, d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extrémitez, & rondelette par l'autre, & se forme sur les pieds de l'année précedente : on la prendroit pour des brins d'herbre hachée assez menu.

CHICORE'E sauvage, ne se multiplie que de graine qui est longuette & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHOUX de quelque nature qu'ils soient, ne se multiplient que de graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & est rougeâtre, tirant sur le Minime brun.

CIBOULES ne se multiplient que de graine de grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demi ronde de l'autre, & cependant un peu longue en ovale, & blanche dedans.

L'OIGNON, tant le blanc que le rouge, & le Porreau, ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est très-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres, on seme de la Ciboule en tous temps.

CIVES d'Angleterre, ne se multiplient que de petits rejettons qu'elles font autour de leur touffe, qui devient fort grosse par le temps, on sépare du pied une partie de ses rejettons pour les replanter.

CITROÜILLES, ne se multiplient que de graines qui sont plates en ovale, & assez large, blanchâtre, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la reserve de la base par où elles tiennent à la mere Citroüille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CORNE de Cerf ne se multiplie que de graine, qui est une des plus menuës que nous ayons, elle est outre cela, longuette & de couleur minime fort obscure, elle se forme dans une maniere de queuë de rat.

CRESSON Alenois, ne se multiplie que de graine qui est d'une ovale longuette, menuë d'un jaune orangé.

Digitized by Google

CONCOMBRES, ne ſe multiplient que de graine qui eſt ovale, un peu pointuë par les deux extrémitez, dont l'une qui ſert de baſe, l'eſt un peu moins que l'autre, par où ſort le germe, elle eſt médiocrement épaiſſe, de couleur blanchâtre, & ſe recuëille dans le ventre des Concombres, qui ont aſſez mûri pour être jaune.

## E

ECHALOTTES, ſe multiplient de gouſſes ou de cahieux qui viennent dans le tour du pied, & ſont de la groſſeur d'une Aveline.

EPINARS, ne ſe multiplient que de graine qui eſt aſſez groſſe, cornuë ou triangulaire par deux côtez qui ſont forts pointus, & picquants, & le reſte oppoſé à ces deux cornes pointuës, eſt comme une bourſe, la couleur griſâtre.

ESTRAGON, ne ſe multiplie que de traînaſſes, ou de boutures.

## F

FENOÜIL, ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez menuë, longuette, en ovale, boſſuë, rayée d'un gris verdâtre.

FE'VES, tant celles de Marais, qui ſont aſſez groſſes & longues, de figure ovale, rondes par un bout, & plates par l'autre, avec une raye noire aſſez épaiſſe, & aſſez large, de couleur d'un blanc un peu ſale, la peau plus lice que celle de Haricot, qui ſont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins groſſes, & moins épaiſſes, ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale, qui eſt ronde d'un côté & un peu courbée de l'autre. Les Féveroles de Veniſe ne ſont differentes, que parce qu'elles ſont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverſes couleurs : il y en a d'une eſpece fort petite ; tout le monde ſçait, que les unes & les autres viennent dans des coſſes.

Les FRAISIERS, tant les blancs & les rouges, que ceux qu'on nomme Caprons, ne ſe multiplient que par traînaſſes, qui ſe forment par le moyen d'une maniere de filets, qui, ſortant du corps du Fraiſier, & rampant ſur terre, y prennent aiſément racine à l'endroit de certains nœuds éloignez d'environ un pied l'un de l'autre. Ces nœuds venant donc à s'enraciner, font du plan nouveau, qui au bout de deux ou trois mois, eſt aſſez fort pour être tranſplanté ;



Digitized by Google

on en met toûjours trois ou quatre enſemble, pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

Les FRAMBOISIERS, tant blancs que rouges, ne ſe multiplient que par des rejettons qui leur ſortent du pied tous les ans au Printemps, & ſont bons à replanter le Printemps ſuivant.

## G

LES GROSEILLERS, tant les rouges & les blancs qui viennent par grapes, & qu'on appelle d'Hollande, que les Picquans ſe multiplient, tant par des rejettons un peu enracinez, qui leur ſortent du pied tous les ans au Printemps, que de ſimple bouture: on replante auſſi des pieds de deux & trois ans.

## H

HYSOPE ne ſe multiplie que des rejettons.

## L

LES LAITUES, de quelque ſorte qu'elles ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt aſſez longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extrémitez, & fort menuë, les unes l'ont noir comme l'Aubervilliers, & la plûpart l'ont blanche; étant ſemée au Printemps, elles montent en graine au mois de Juillet enſuite, mais les Laituës d'Hyver, qu'on appelle autrement, coquille, après avoir paſſé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet enſuite.

LA LAVANDE, ſe multiplie de graine & de vieux pieds replantez.

LE LAURIER commun ſe multiplie de graines qui ſont noires, & ſe multiplie auſſi de marcottes.

## M

MARJOLAINES, ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort petite, & qui dans ſa taille, eſt faite à peu près comme une Citron, plus pointuë par un côté que par l'autre: elle eſt marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches, elle eſt auſſi

Digitized by Google

comme rayée de blanc par-tout ; la couleur eſt d'un minime aſſez clair.

MASCHES, ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort menuë & orangée.

MAUVES & Guimauves, ne ſe multiplient que de graines qui ſe reſſemblent aſſez pour la figure, mais ſont cependant differentes, tant par la couleur, que par la groſſeur, car la graine des Mauves eſt beaucoup plus groſſe que celles des Guimauves, & celle-ci, eſt d'une couleur brune, plus foncée que n'eſt pas celle des Mauves ; elles ſont toutes deux triangulaires, & rayées par-tout.

MELISSE, ne ſe multiplie que de traînaſſes & de boutures.

Les MELONS, ne ſe multiplient que de graine qui eſt ſemblable à celle des Concombres, hors la couleur qui eſt d'un jaune clair aux Melons, & eſt un peu moins large que l'autre, elle ſe recueïlle dans le ventre des Melons mûrs.

Muſcat, *Voyez Vigne.*

## N

NAVETS, ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble à peu près à la graine de Choux.

NASTURCE, vulgairement dit Capres capucines, ne ſe multiplient que de graine qui eſt une maniere de Pois, ou d'Haricot qui rampe, & monte le long des branches ou perches, qui ſe trouvent dans ſon voiſinage : la feüille en eſt aſſez grande & large, & la fleur orangée, la figure de la graine eſt un peu piramidale, diviſée par côtes ou carnes, ayant toute la ſuperficie gravée, & pour ainſi dire, ciſelée, le coloris eſt d'un gris, tirant au minime clair ; on les ſeme ſur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & enſuite, on les replante le long de quelque muraille aſſez bien expoſée, la graine en tombe aiſément dès qu'elle eſt mûre, tout de même que fait la Bourache, & les belles de nuit, & ainſi, il faut être ſoigneux de la ramaſſer.

## O

OIGNON, tant le blanc que le rouge, ne ſe multiplie que de graine, qui reſſemble, comme j'ai dit, à la graine de Ciboule.

Digitized by Google

OSEILLE, tant la petite, qui eſt l'ordinaire, que la grande ; l'une & l'autre ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort menuë, liſſée & triangulaire ovale, les extrémitez pointuës d'une couleur de minime extrémement obſcur.

OSEILLE ronde, ne ſe multiplie que de rejettons, ou traînaſſes, ſi bien que d'une touffe, on en fait aiſément pluſieurs pieds.

## P

PANAIS, ne ſe multiplient que de graine qui eſt plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans ſa longueur, couleur de paille un peu brune.

PASSE-muſquée, *Voyez Vigne*.

PATIENCE, eſpece de graine d'Oſeille, ne ſe multiplie que de graine qui reſſemble à celle de l'Oſeille, hors qu'elle eſt un peu plus groſſe.

PERCE-PIERRE, vulgairement dite, Paſſe-pierre, ne ſe multiplie que de graine qui eſt plus longue que ronde, aſſez groſſe, griſe verdâtre, rayée ſur le dos, & ſur le ventre ; elle reſſemble par ſa figure au corps d'un lut.

PERSIL, tant le commun que le friſé, ne ſe multiplie que de graine qui eſt petite, fort menuë, d'un gris verdâtre, longuette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

PERSIL macedoine, ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez groſſe en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, qui eſt un peu courbe, rayée dans ſa longueur, & a les entre-deux rayez en large.

PIMPRENELLE, ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez groſſe, un peu ovale à quatre côtez, & toute gravée, pour ainſi dire, ou cizelée dans l'entre-deux de ſes quatre côtez.

POIRE'E, ne ſe multiplie que de graine qui reſſemble à celle des Bete-raves, hors qu'elle eſt un peu plus terne dans ſa couleur : on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les Pois, ne ſe multiplient que de graines : il en eſt de gros & de petits, de blancs ou jaunâtres, & de verds. Tout le monde ſçait qu'ils viennent dans des coſſes, & qu'ils ſont à peu près ronds, & quelquefois à demi plats.

POREAUX, ne ſe multiplient que de graine qui reſſemble entierement à celle des Ciboules, on les replante au mois de May,

Digitized by Google

bien avant dans la terre, pour avoir la tige groſſe & blanche, & on les ſeme en Mars, dès que les gelées le peuvent permettre: la graine ſe forme dans une maniere de groſſe bourſe blanche & ronde, qui vient au haut d'une tige aſſez longue, & cette graine ſe conſerve aſſez long-temps dans cette bourſe, ou coëffe, ſans tomber.

POTIRONS, eſpece de Citroüille plate, ne ſe multiplient que de graine qui eſt entierement ſemblable à celle de la Citroüille, & vient de la même maniere.

POURPIER, tant le verd que le doré, ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, extraordinairement menuë, & d'un rond à demi plat; pour élever cette graine, il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une maniere de petites coques, qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recuëillir, on coupe toutes les têtes pour les mettre ſur un drap ſécher un peu au Soleil, & après cela, on les bat, & on les vanne.

## R

RAVES, ſe multiplient de graine qui eſt ronde, médiocrement groſſe & rougeâtre; minime; elle vient dans une maniere de petites coſſes qu'on nomme Coque-ſigruës en Provence.

RE'PONCES, ne ſe multiplient que de graine, ce ſont une maniere de petites Raves qui ſe mangent en Salade, & viennent ſans ſoin à la Campagne.

RHUE ſe multiplie de graine, dont la figure reſſemble à celle d'un roignon de coq; ſa couleur eſt noire & raboteuſe: on ſe ſert plûtôt de ſes boutures & marcotes que de ſa graine.

RHUBARBE, ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez groſſe, triangulaire, les trois angles étant comme d'un papier fort mince, & ayant une groſſeur dans le milieu où eſt le germe.

ROCAMBOLE, eſt une eſpece de petit Ail doux, on l'appelle autrement, Ail d'Eſpagne, qui ſe multiplie de gouſſe & de graine, celle-ci groſſe à peu près comme des Pois ordinaires.

ROMARIN, eſt un petit Arbuſte fort odoriférant, qui ſe multiplie de graine, & de branches enracinées.

ROQUETTE, une des fournitures de Salade, ſe multiplie de graine qui eſt extrémement petite, & d'un minime, ou tané obſcur

## S

SCORSONNERE, ou Salsifix d'Espagne, ne se multiplie que de graine qui est menuë, longuette & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une maniere de boule au haut de la tige montée, & à sa pointe garnie d'une maniere de barbe, comme les Pissenlis.

SALSIFIX commun, ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout, à celle de Scorsonnere hors par la couleur, qui est un peu plus grise, elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit des petites cosses toutes rayées, & comme ciselées dans les entre-deux des rayes assez pointuës par les extrémitez.

SARIETTE, ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menuë; ronde, lisse & grise.

SAUGE, ne se multiplie que d'une maniere de crocettes un peu enracinées.

## T

THIM, ne se multiplie que de graine qui est fort menuë, & quelquefois, on sépare les pieds qui sont plusieurs rejettons enracinez pour les replanter en bordure, car le Thim ne se met guéres autrement.

TRIPE-MADAME, se multiplie de graine & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étant séparez & replantez, prennent aisément. La graine en est grise, longuette, de la figure à peu près de celle de Persil; il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montants des Carottes, Panais, &c. Il s'en trouve sept ou huit à part, dans une espece de petit calice ouvert, où elles viennent à mûrir au sortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

## V

VIOLLIERS, tant les doubles que les simples, & de quelque couleur qu'ils soient, quoi qu'ils fassent de la graine dans de petites coques rougeâtres, cependant, ils ne se multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées, deviennent assez grosses avec le temps, pour

Digitized by Google

pour être à leur tour ſéparées en pluſieurs autres petites.

VIGNE de quelque eſpece qu'elle ſoit, Muſcat blanc, rouge, noir, Chaſſelas, Bourdelais, Corinthe, Muſcat long, autrement Paſſe muſquée, &c. ſe multiplient par marcottes, par crochettes, & ſur-tout miſes ſur couche, & enfin ſe mutiplie par greffe en fente.

## CHAPITRE III.

*Ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & ce que le Jardinier y doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.*

L'Experience des Pays chauds, nous apprend bien que la terre priſe en general, peut preſque, en tout temps, produire de toutes choſes ſans aucun ſecours extraordinaire, puiſque actuellement, il n'eſt point de Saiſon dans l'année qu'elle n'y produiſe, mais par une experience toute contraire, nous voyons ici que notre climat eſt trop froid pour nous donner une ſemblable fertilité; & cependant, comme il n'y a guéres de jours que l'homme ne doive tirer de ſon Jardin une partie de ſa nourriture & de ſa ſubſiſtance, il eſt de l'induſtrie des Jardiniers de faire enſorte, que pendant les cinq ou ſix mois que la terre agit aiſément par les faveurs du voiſinage du Soleil, non-ſeulement elle produiſe pour lors de quoi ſatisfaire amplement à nos beſoins journaliers, mais auſſi qu'elle fourniſſe en même temps une proviſion ſuffiſante pour les cinq ou ſix mois qu'elle eſt, pour ainſi dire, percluſe de ſes fonctions ordinaires.

Or parmi les mois ſteriles & malheureux, ceux qui communément s'oppoſent le plus à la culture, ſont la derniere quinzaine de Novembre, tout Decembre, tout Janvier, & la premiere quinzaine de Février: la violence des gelées, qui dans ces temps-là, ont accoûtumé d'endurcir & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges qui ont accoutumé de la couvrir, font entierement ceſſer toutes les operations vegetatives, enſorte que la terre la plus fertile, devient entierement ſemblable à celle qui l'eſt le moins.

Nonobſtant tous ces empêchemens, il y a encore aſſez d'ouvrage qu'on peut faire en Hyver, pour ne pas tomber tout-à-fait dans l'oi-

siveté, & il y a aussi beaucoup de secours qu'on peut en ces temps-là tirer de son Jardin, pour éviter la grande disette ; j'ai resolu d'expliquer le détail de chacun de ses ouvrages & de chacun de ses secours, pendant chacun des douze mois de l'année & ainsi je crois devoir commencer par celui d'entr'eux, qui passant pour le premier, fait le commencement & l'ouverture de l'année.

## *OUVRAGES QU'ON DOIT FAIRE DANS un Potager pendant le mois de Janvier.*

TAiller toutes sortes d'Arbres, soit en Buisson, soit en Espalier, en préparer quelques-uns pour les planter dès que la terre cessera d'être endurcie par les grandes gelées, ou d'être couverte par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des foüilles de terre pour les amander ; foüiller aux pieds des Arbres, soit trop vigoureux pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux pieds des infirmes pour les raccommoder.

Faire des couches pour y semer des Concombres hâtifs, & des Salades, soit par rayon, soit sous cloche, faire des paillassons pour couvrir au besoin de ces sortes de semences ; les premieres couches pour le plan des Concombres, se font dès les premiers jours du mois, & en même-temps pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Réchauffer des Asperges.

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couche de Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulippes, &c.

Faire du treillage pour des Espaliers.

Détruire les couches de l'année précedente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les Terres qu'on veut amander.

Mettre les Terreaux à part, afin de les préparer pour les couches, & ainsi, on peut nettoyer la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la Saison.

Lier avec du pleyon le haut des feüilles des grandes Laituës qui n'ont pas pommé pour les faire pommer, & tout au moins blan-

Digitized by Google

chir, quand elles ſont aſſez fortes pour cela.

Elever des Fraiſes ſur couche, pour en avoir au mois d'Avril & de May.

Réchauffer des Figuiers, pour en avoir des Figues de bonne heure.

Enfin, avancer de faire petit à petit, tout ce que le Printemps a accoûtumé de faire faire avec un empreſſement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, emporter & encaiſſer des Figuiers, marcotter de la Vigne & des Figuiers, ôter aux Arbres fruitiers la mouſſe, s'ils en ſont attaquez: cela ſe fait par les temps humides avec le dos d'un coûteau, ou autre outil ſemblable.

Ce ſeroit peu de choſe de ſçavoir ce qu'il faut faire, ſi on ſçavoit la maniere de le bien faire, c'eſt-pourquoi, j'avertis que pour avoir l'intelligence de la maniere de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fond, & ainſi, je n'en dirai rien ici davantage.

Et pour ce qui eſt de la maniere de faire des couches, il faut premierement ſçavoir qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus, mêlé à peu près le tiers de vieux, pourvû qu'il ſoit ſec & point pourri; car celui qui eſt pourri, non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des Cochons, &c. n'eſt nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui eſt le plus neceſſaire aux couches, que parce que d'ordinaire, ces ſortes de fumiers pourris, ſont accompagnez d'une méchante odeur, qui ſe communique aux plantes qu'on éleve ſur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celui qui eſt nouvellement ſorti de deſſous les Chevaux, & ne leur a ſervi de litiere, qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux, on entend celui, qui dans le temps qu'il a été neuf, a été mis en pile dans un lieu ſec, où il a paſſé l'Eté, en attendant le temps d'être employé, ſoit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. ſoit à faire des couches à l'ordinaire, & voici comme on les fait.

Après avoir marqué & reglé la place où la couche doit être, & marqué auſſi avec un cordeau, ou des jallons, la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hottées de grand fumier à la queuë l'une de l'autre, à commencer ce rang à l'endroit où doit fi-

nir la couche, ce qui étant fait, le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier, n'étant point embarrassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement: le Jardinier donc, prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrousse si habilement, en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de sa couche, & que le surplus, fait une maniere de dos en dehors: le premier lit étant fait quarrément de la largeur reglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur, qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait ensuite le deuxiéme & le troisiéme, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trépignant pour voir s'il n'y a point de défaut, afin d'y remedier sur le champ, la couche devant être également garnie par-tout, ensorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre: cela fait, il continuë sa longueur resoluë, & toûjours par lits, comme il a été dit, jusques à ce que la couche ait la longueur & la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir: cette hauteur est régulierement de deux à trois pieds, quand on la fait, & diminuë d'un grand pied, quand elle est affaissée.

Or, sur le fait de ces couches, il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines Saisons de l'année, quelques Plantes que notre climat ne sçauroit produire en pleine terre; par exemple, pour élever des Raves, des petites Salades, des Fraises, des Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir, on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Février, Mars & Avril; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit ci-après, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux Plantes qui y sont nourries; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est-à-dire, contre le cruel ennemi de la vegetation, doivent être bien faites.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les Saisons de l'année, & de celles-là, on en peut faire à chaque mois, quoi qu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites, & c'est lors que leur grande chaleur ayant entierement fini, elles sont chancies en dedans; on fait celles-ci dans la terre neuve & sablonneuse, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de profondeur, ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre, on

Digitized by Google

les fait en dos d'âne, & par-dessus la couverture de terre, on y en met un autre de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hyver, pour garentir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Eté, pour les preserver du grand chaud qui les grille & même pour éviter le désordre de ce grand chaud, on fait encore deux ou trois fois la semaine, de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en tout de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux à trois, quand on les a fait; elle se baisse ensuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche est passée: pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer: ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu près semblables pour la hauteur & la largeur.

La difference qu'il y a d'ailleurs, entre celles qui doivent produire des Plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des Champignons, consiste premierement, en ce que celles-là; ne demandent point d'être enfoncées dans la terre comme les autres qu'on y enfonce d'un demi pied, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle couches sourdes, c'est-à-dire, couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent nullement la hauteur de la superficie de la terre voisine; cette difference, consiste en second lieu, en ce que les premieres doivent régulierement être placées & unies par-dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne.

Cette difference consiste enfin, en ce que les premieres doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres; ce terreau par sa pesanteur, contribuë à faire affaisser & échauffer plûtôt les couches. On y en met quelquefois plus, quelquefois moins, par exemple, on y en met six à sept pouces, si c'est pour y semer des Plantes ordinaires, sçavoir petites Salades, plan de Melons & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Asperges à réchauffer, & on y en met un pied, si c'est pour y semer des Raves, & pour y planter de l'Oseille des Melons, & des Pots de Fraisiers, &c.

Or, devant que de semer ou de planter, quoi que ce soit sur une couche nouvellement faite, la premiere precaution qui est à avoir, c'est d'attendre six ou sept jours, & quelquefois dix & douze, pour donner le temps à la couche de s'échauffer, donner ensuite le tems

Digitized by Google

à cette chaleur, qui est fort violente, de se diminuer notablement: cette diminution paroît quand toute la couche s'est affaissée, & qu'enfonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur moderée, c'est pour lors qu'on doit commencer à dresser promptement le terreau dont on l'avoit chargée; pour dresser ce terreau, on se sert de quelques ais larges d'environ un pied, & on les place sur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainsi placé, on le soûtient ferme, tant de la main gauche, que du genoux, & de tout le corps, & ensuite avec la main droite, on commence par un bout à presser ce terreau contre l'ais, & à le presser si-bien, qu'on lui fasse acquérir une maniere de consistance, en sorte que l'ais étant ôté, quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soûtienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide. Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtez de la couche, la même operation que je viens de dire, & si l'ais est un peu long, & que par conséquent, il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes à travailler tous de la même maniere, & en même-temps pour dresser ce terreau, ou bien, si le Jardinier est seul, il faut soûtenir cet ais avec de petits bâtons fichez sur le bord du fumier dressé; la chose étant faite, le terreau doit avoir en tout sens un bon demi pied moins d'étenduë que le dessous de la couche, & dans son quarré long, il doit paroître aussi uni que si c'étoit une planche dressée en pleine terre; ensuite on se doit mettre à employer les couches pour les besoins qui ont obligé de les faire. Tout y periroit, ou tout y seroit en désordre, si on y semoit, ou si on y plantoit plûtôt, ou si on attendoit à y semer ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix ou douze jours après qu'elle a été semée ou plantée, mais ce temps-là passé, si on s'apperçoit que la couche se soit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf, des rechauffemens tout autour, tant pour y renouveller de la chaleur, que pour l'entretenir ensuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit quand on a commencé d'y semer, ou d'y planter, en sorte que les Plantes, au lieu d'y fondre & d'y périr, y augmentent, & profitent visiblement comme elles doivent; il n'est pas trop necessaire de dire, qu'un seul rechauffement sert pour deux couches voisines, quand on en a deux, personne ne l'ignore, mais il est bon de sçavoir, que ce rechauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, quand il n'y en a qu'une seule, car comme

Digitized by Google

l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cet espace, & ce rechauffement, est réciproquement entretenu dans sa vigueur, par le voisinage de deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule, le rechauffement doit avoir ou moins deux pieds de large sur toute la longueur & hauteur de la cõuche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit rénouveller un réchauffement, il n'est pas toûjours necessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf, il suffit de remuer de fond en comble, celui dont est question, pourvû qu'il ne soit pas trop pourri, ce remuëment est capable de renouveller encore la chaleur pour huit ou dix jours; il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur necessaire aux Plantes qu'on éleve sur les couches.

Si ce sont Asperges, ou Fraisiers qu'on ait arraché de leurs planches, & ensuite replantez sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pas penetrer au dedans, & y hâter ce qui se trouveroit au dessous, on se sert encore de couverture de grand fumier sec, ou de paillassons pour mettre par dessus ces cloches, ou ces chassis; les Plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenuës de chaleur par des rechauffemens renouvellez de temps en temps.

Cette maniere est assez bonne, & assez commode pour l'Oseille; car étant animée par les chaleurs moderées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de May, & périt ensuite: mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-ci ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans que quand on les échausse en pleine terre.

Il s'ensuit donc, que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille, est celui de vuider entierement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds, la terre des sentiers d'entre deux planches, (ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur,) & ensuite, il les faut remplir tout-à-fait de grand fumier chaud, pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier

Digitized by Google

pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien, on couvre toute la planche avec des chassis de verre; il faut après cela entretenir la chaleur de ces sentiers, en remuant de fond en comble; ou renouvellant de temps en temps le rechauffement, couvrant de plus avec du grand fumier sec, ou avec des paillassons, les cloches, ou les chassis de verre, par les raisons ci-devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'Oseille sur couche; les pieds de ces Asperges étant ainsi réchauffez, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud, tout de même que si on étoit au mois d'Avril ou de May, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes & longues, comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les temps chauds & temperez. Le seul inconvenient des réchauffemens est, que comme ils doivent être très-violens pour pouvoir penetrer une terre froide, ils alterent & gâtent ces pieds, si-bien que les Asperges, au lieu de durer une quinzaine d'années à toûjours bien faire, elles ne poussent plus que miserablement, & tout au plus, les ayant laissez en repos deux ou trois ans après un premier réchauffement, peut-on les rechauffer encore une deuxiéme fois.

Les Fraisiers qu'on réchauffe sur couche, commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Février, & Mars, & donnent du fruit en Avril & May; la meilleure maniere pour les faire, est de les emporter au mois de Septembre, dans la terre assez bonne & assez legere, pour les mettre ensuite sur couche au mois de Decembre; on peut aussi en planter sur couches sans les avoir emportez; il faut au mois de Mars leur ôter leur traînasse, & quelques feüilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des Pots toûjours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les couvrir la nuit.

Pour avoir de petites Salades de Laituë à couper, mêlées de Cerfeüil, Cresson, &c. avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un sachet de graines de Laituës environ quatre heures, après quoi on la sort, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puisse pas penetrer, cette graine ainsi moüillée s'égoûte & s'échauffe de maniere qu'elle vient à germer, & pour lors, après avoir fait sur la couche des rayons enfoncez d'environ deux pouces, & larges

d'autant

d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si épaisse; qu'elle couvre tout le fond du rayon: il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin, on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement; chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela, on met, ou des cloches, ou du pleyon qui empêchent que les oiseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée, en la détruisant, ne gâte la semence; on ôte ce pleyon quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à bien lever, & enfin cette petite Laituë, dix ou douze jours après, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en Salade, cela s'entend, si les glaces & les neiges, ou même la chaleur de la couche, ne sont pas excessives. La même chose se fait pour le Cerfeüil & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

A l'égard du Beaume, de l'Estragon, de la Cive, & autres fourniture, on les plante sur la couche, de la même maniere qu'en pleine terre.

Pour ce qui est des Raves, on ne les met guéres germer, leur peau est si tendre, qu'en moins d'un jour, la graine deviendroit en boüillie.

J'ai expliqué la maniere de semer ces Raves dans les Ouvrages de Novembre, où il est parlé de préparer les secours de Janvier, Février & Mars.

Il est à propos d'avoir semé au commencement de ce mois, ou même en Novembre & Decembre, quelque couche de Persil, pour en avoir de nouveau au Printemps, en attendant que celui qu'on doit semer en pleine terre à la fin de Février, soit venu en sa perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groseillers, &c. il n'y a autre chose à faire, qu'à en coucher les branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toûjours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extremité sorte de dehors de cinq ou six pouces; les branches ainsi couchées, demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre, ensuite s'étant enracinées, on les leve, c'est-à-dire, on les détache, ou sévre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanequiner, emporter, ou enquaiſſer des Arbres, on remplit de terre à demi ces Mannequins, ces Pots & ces Caiſſes, on taille les Arbres de la maniere, que mettant dans le Traité des Plans, & on les plante, mettant les Mannequins & les Pots tout-à-fait en terre, & laiſſant les Caiſſes ſans les mettre en terre.

Pour emporter des Oignons de Tubereuſes, Joncquilles, Narciſſes de Conſtantinople, Hyacintes, &c. on les met dans des Pots, & ces Pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien ſoigneuſement avec des chaſſis, des cloches, des paillaiſſons, &c.

Pour réchauffer des Figniers, il en faut avoir en Caiſſe; faire en Janvier une couche ſourde, mettre les Caiſſes deſſus, avoir des chaſſis de verre, qui ſoient quarrez, & hauts de ſix à ſept pieds, & qui ſoient faits exprès pour les appliquer contre un mur expoſé au Midi: ce fumier échauffe la terre qui eſt dans la Caiſſe, & par conſéquent, fait que le Figuier pouſſe, ou réchauffe cette couche ſourde quand elle en a beſoin, & on prend grand ſoin de bien couvrir ces chaſſis pour empêcher que le froid n'y pénetre.

Pendant tout le mois de Janvier, on continuë de ſemer ſous cloche & ſur couche, des Laituës à replanter de la maniere expliquée dans les Ouvrages de Decembre, & on continuë auſſi d'en replanter ſous cloche, ſoit en Pepiniere, ſoit en place; & à l'égard des ſemées, on peut ne les pas couvrir de terreau ſi on veut, il ſuffit de frapper du plat de la main ſur la couche, pour l'approcher bien près du terreau: on fait la même choſe à l'égard du Pourpier qu'on ſéme ſous cloche ſur couche, on ne ſçauroit jetter ſi peu de terreau pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette trop.

Pour avoir de belles petites Laituës pour la Salade, il faut ſemer ſous cloche, de la Crêpe blonde, & la ſemer aſſez clair, & attendre qu'elle ait pouſſé la ſeconde feüille avant que de la recueïllir; il faut ſemer aſſez clair ces graines de Laituës, afin qu'elles puiſſent devenir grandes, & ſi on les voit trop épaiſſes quand elles levent, il les faut éclaircir; les principales de ces Laituës pour le Printemps, ſont la Crépe-blonde, & après cela, la Royale, la Courte, & ſurtout, la Coquille, &c. on ſéme auſſi ſur couche deſſous cloche, de la Poirée à replanter, de la Bourrache, de la Bugloſe, de la Bonne-dame.

La bonne maniere de faire des tranchées & des foüilles de ter-

re, n'eſt pas, comme on les faiſoit cy-devant, ou l'on jettoit hors de cette tranchée, toutes les terres pour les y rejetter : c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du temps & faire de la dépenſe qui ne ſert de rien.

Ce qui eſt donc à faire, eſt de ſe faire d'abord un jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longueur d'une toiſe, c'eſt-à-dire, jetter ſur l'allée voiſine, toute la terre de cette jauge, ce ſera la ſeule terre qu'on maniera deux fois, en ce qu'à la fin de la tranchée, il reſtera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres qui ſont ſorties de la premiere jauge; cette premiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir, les terres qui ſont à foüiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la ſuperficie, & faiſant une ſuperficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, ce remuëment fait un talus naturel devant l'Ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier ſur le bord de la tranchée, & qu'en même-temps que trois ou quatre hommes foüillent la terre, & la jette devant eux, il y en ait ſur le bord de la tranchée qui répande le fumier ſur ce talus; par ce moyen, la terre eſt bien mêlée, & nullement trépignée comme elle eſt chez les Jardiniers, qui font premierement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent enſuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier & de terre, & de les labourer l'un ſur l'autre, juſqu'à ce que la tranchée ſoit entierement remplie à demeurer.

## *OUVRAGES DE FEVRIER.*

DAns ce mois ci, on continuë de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois précedent, ſi on a eu la prévoyance & la commodité de les y commencer, ou au moins, on ſe met à les y commencer tout de bon.

C'eſt pourquoi, on ſe met à labourer la terre ſi les gelées le permettent, & ſur la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Mars, ou même plus tard, c'eſt-à-dire, vers la mi-Avril, on ſeme en pleine terre ce qui eſt long-temps à lever, par exemple, toutes ſortes de racines, Carottes, Panais Cherüis Bete-raves, Scorſonneres, & ſurtout le Perſil.

On ſeme l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oſeille, les Pois hâtifs, les Féves de marais, la Chicorée ſauvage, & même la Pimprenelle.



Digitized by Google

Si on a des Laituës à coquille en pleine terre ſemée dès l'Automne à quelque bon abri, on les replante ſur couche ſous cloche pour les faire pommer de bonne heure : on y replante ſur-tout les Crêpes blondes qu'on a ſemé dès le mois précedent, elles réuſſiſſent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à ſemer un peu de Pourpier verd ſous cloche, le doré eſt trop délicat pour y être ſemé devant le mois de Mars.

On réplante des Concombres & des Melons, ſi on en a d'aſſez forts, & tout cela ſur couche, à quelque bon abri, ſoit par des murailles, ſoit par des briſes-vents.

On ſeme auſſi à la fin du mois ſur couche des fleurs annuelles à replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May.

Et on ſeme auſſi les premiers Choux pommez, ſi comme on doit, on n'en a pas en pepiniere à quelque bon abri de ceux qu'on doit avoir ſemé dès le mois d'Août, & replanté en octobre en Pepiniere : on replante ceux-ci en place, prenant grand ſoin de n'en replanter pas un qui paroiſſe commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes ſortes d'Arbres, on entaille, on en plante, on plante de la Vigne ; & proprement dès la mi-Février, pour peu que le temps ſoit beau, ſe fait l'ouverture de toutes ſortes d'Ouvrages.

On fait ſeulement les couches dont on a beſoin pour Raves ; petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On eſt ſoigneux pour entretenir les réchauffemens d'Aſperges, & de cuëillir celles qui ſont bonnes.

Pour entretenir les réchauffemens des Fraiſiers ſur couche, on dépaliſſe entierement les Eſpaliers pour les tailler plus commodément, & enſuite on les repaliſſe de nouveau.

En quelque temps que ce ſoit qu'on cuëille des Raves, il les faut mettre en botte, & les mettre tremper dans l'eau, ou autrement, elles fanent, & demeurent trop piquantes.

On continuë de planter des Arbres, quand le temps & la terre le permettent.

Digitized by Google

## *OUVRAGES DE MARS.*

AU commencement de ce mois, on s'apperçoit bien qui ſont les Jardiniers qui ont été pareſſeux, en ce qu'ils ne fourniſſent rien de tout ce que les diligens & habiles fourniſſent, & en ce que leur terre n'eſt pas encore, pour la plûpart enſemencée, ſi le temps a été aſſez favorable pour cela, il n'y a plus de temps à perdre pour les premieres ſemences qui ſont à faire en pleine terre, & dont nous avons parlé pour les Ouvrages de la fin de Février; les bons Jardiniers doivent couvrir de terreau les planches enſemencées de leurs graines, afin que les arroſemens & les grandes pluyes ne battent point trop la terre, & n'en endurciſſent la ſuperficie, de maniere que les graines ne puiſſent y lever, ils doivent reborder avec un Rateau leurs planches, afin que l'eau des pluyes & des arroſemens y tienne, & ne s'épandent dans les ſentiers: enfin pour peu qu'ils ayent l'eſprit de propreté, ils ôtent ſans y manquer toutes les pierres que le Rateau trouve en paſſant.

La maniere de faire que les graines ſoient bien couvertes de terre, de herſer, c'eſt-à-dire, mouver extrémement cette terre enſemencée, ce qui d'ordinaire ſe fait avec une fourche de fer.

On fait à la mi-Mars ſans plus tarder, les couches pour replanter les premiers Melons.

On ſeme en pleine terre à quelque bon abri, tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple, des Laituës, tant du Printemps, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May; ſçavoir les Crêpes-blondes, les Royale & Belle-garde, la Perpignane qui eſt verdâtre, l'Alfange, les Chicons, la Gene-verte, & la rouge & la blonde, elles ſont près de deux mois en terre, devant que d'être aſſez fortes pour replanter, & on ſeme des Choux pommez pour l'arriere Saiſon, & des Choux-fleurs pour en planter, en place à la fin d'Avril, & au commencement de May, & s'ils ſont trop ſerrez, on en replante en Pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On ſeme des Raves en pleine terre parmi toutes les autres ſemences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles ſont bonnes à cuëillir au commencement de May, devant que ni les Oſeilles, ni le Serfeüil, ni le Perſil, ni la Ciboule, &c. ſoient aſſez fortes pour en être incommodées.

Digitized by Google

On ſeme de la Bonne-Dame en pleine terre.

On ſeme à la mi-Mars des Citroüilles ſur couche pour les réplanter au commencement de May.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à réplanter en pleine terre au ſortir de la couche, que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May, ſi ce n'eſt des Laituës, il faut que la terre ſoit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de deſſus une couche; où les plans avoient encore un peu de chaleur, ou autrement, tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois, tous les Arbres des Jardins, & même les Groſeillers, Framboiſiers, &c. Il eſt fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux juſqu'à ce qu'ils ayent commencé à pouſſer, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroiſſent pas, & qui s'achevent au Printemps.

On enleve à l'entrée du mois en motte, le plan des Fraiſiers, qu'on avoit en pepiniere, pour en faire des planches & des quarrez à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque choſe.

On ſeme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri, en pleine terre, de la graine de Paſſe-pierre; elle eſt d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle eſt aſſez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquefois à l'année d'après pour la replanter dans les pieds de murs.

On ſeme pour la troiſiéme fois un peu plus de Pois, car aſſûrément, il en faut ſemer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux ci doivent être de ces gros Pois quarrez.

On a quelques Champignons, ſoit de couches faites exprès pour cela, ſoit de quelques endroits bien fumez.

On ſeme dès le commencement du mois quelque peu de Chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint Jean.

Quand on ſçait que les ſentiers des couches, ou des Aſperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas aſſez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il eſt à propos de les arroſer raiſonnablement, afin que cette paille étant ainſi moüillée, ſe puiſſe réchauffer plus aiſement.

On ſeme à la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Avril un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Août &

Digitized by Google

de Septembre, le Celeri, eſt d'ordinaire près d'un mois à lever, & on ſeme en même-temps un peu ſur couche, pour en avoir de hâtifs.

On labourele pieds des Arbres fruitiers pour avoir achevé de les labourer devant qu'ils ſoient en fleur: la gelée eſt plus dangereuſe dans les terres fraiches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les Artichaux, & on ne commence guéres à les labourer que quand la pleine Lune de Mars eſt paſſée, elle eſt d'ordinaire fort dangereuſe, tant pour eux que pour les Figuiers, & ainſi à l'égard de ceux-ci, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'eſt aſſez qu'ils le ſoient a demi, & on leur ôte le bois mort, ſoit qu'il ait été gelé, ſoit qu'il ſoit mort d'une autre maniere.

A la mi-Mars, ou même devant, ſi le temps eſt un peu doux, on commence à ſemer ſur couche ſous cloche du Pourpier doré, & on continuë d'en ſemer du verd.

On replante en place des Choux pommez & les Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en Pepiniere à quelque bon abri dès le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter, c'eſt-à-dire, allonger leur tige.

On ſeme ſur quelque bout de Planche en pleine terre, de la graine d'Aſperges en Pepiniere, pour en avoir ſa proviſion, & cela ſe ſeme comme les autres graines.

On plante les quarrez d'Aſperges dont on a beſoin, & on prend pour cela, ou du beau plan d'un an, ou du plan de deux.

La maniere de planter le plan d'Aſperges, eſt de mettre deux ou trois pieds enſemble, étendre proprement leurs racines, ſans les rogner que fort peu, ſi on ne veut, & enſuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en échiquier à un pied & demi l'un de l'autre: la Planche doit avoir, pour l'ordinaire, quatre bons pieds de large, pour y en mettre trois rangs, mais ſi on a deſſein d'en réchauffer l'Hyver, il ne faut faire les Planches que de trois pieds; & il eſt à remarquer, que ſi on eſt en terre ſéche, il faut creuſer la Planche d'un bon fer de bêche, & par ce moyen élever les ſentiers en dos de bahu: cette terre ſert à récouvrir petit à petit, d'année en année, le Plan qui ſe fortifie, & ſort, pour ainſi dire de terre; que ſi on eſt en terre humide & fort fraîche, le mieux eſt de ne point creuſer la planche, & au contraire, la tenir un peu plus haute que le ſentier, afin que les eaux d'Hyver y deſcendent, & ne faſſent pas pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop-

Digitized by Google

grande humidité : il faut ſoigneuſement ſarcler pendant l'Eté, les Aſperges, tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars, devant qu'elles commencent à ſortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demi-pied de profondeur, pour donner plus de liberté de ſortir aux jeunes Aſperges.

Les Raves ſemées à champ ſur couche, ne ſont d'ordinaire ni ſi belles, ni ſi bonnes que celles qui ſont ſemées dans des trous, & ſont plus ſujettes à devenir creuſes & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir juſques à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de May; tous les autres mois de l'année en produiront aſſez en pleine terre, ſi on en prend ſoin d'en ſemer de temps en temps, & peu chaque fois, & que ſur-tout, on les arroſe amplement.

Au commencement du mois, vient le temps de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le Porreau, l'Oignon, & ſur-tout le blanc, les gouſſes-d'ail, la graine & les gouſſes d'Echalottes, les Choux-blancs, les Pencaliers, &c. On lie les Laituës qui devroient pommer, & ne le ſont pas; ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée ſur couche devant la pleine Lune pour la replanter en May : ſemer les fleurs annuelles auſſi ſur couche pour les replanter à la fin de May, ſçavoir les Paſſe-velours, Oeillets d'Inde, les Roſes-d'Inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, ſoit en place, ſoit en manequin.

On donne le premier labour à toutes ſortes de Jardins; tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour diſpoſer la terre à toutes ſortes de Plans & de ſemences.

On met en terre les Amandes qui ſont germées, & on leur rompt le germe devant que de les replanter.

On ſeme dans les Parterres, de la graine de Pavos, & de pieds d'Alloüette, qui fleuriront après ceux qui ont été ſemez en Septembre.

On plante les Oculus Chriſti.

On ſeme vers le vingt du mois ſur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois après à quelque bonne expoſition, au pied de quelqu'Arbre.

*OUVRAGES*

Digitized by Google

## OUVRAGES D'AVRIL.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celui-ci, la terre commence d'être très-propre, non-seulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y peut planter ou semer, Laituë, Porrée, Choux pommez, Bourrache, Bugloſe, Artichaux, Eſtragon, Baume, Violette, &c. Devant le mois d'Avril, elle eſt encore trop froide, après le mois d'Avril, elle commence d'être trop ſéche, on regarnit les places où les Arbres nouveaux plantez ne promettent pas un bon ſuccès, ſoit par la gomme, ſi ce ſont fruits à noyau, ſoit par de miſerables petis Jets en toutes ſortes de fruitiers, mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des Arbres en manequin, l'habile Curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaiſir de mettre de ces Arbres tout auprès de ceux qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne ſoit pas tout-à-fait aſsûrée; ſi elle eſt évidente, on les arrache abſolument, afin qu'ils faſſent place à ces nouveaux qu'on leur veut ſubſtituer, & pour cela, on prend des temps ſombres & pluvieux.

On fait la ſeconde taille aux branches des Pêchers, j'entends uniquement les branches à fruit pour les racourcir juſques ſur l'endroit, où il y a du fruit noüé, & ſi quelques-uns de ces Pêchers ont fait ſur des branches hautes de forts Jets, comme il arrive quelquefois après la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas quand on en a beſoin, qu'ils ne s'élevent pas ſi-tôt.

Les Pois ſemez en bonne expoſition dès la my-Octobre, doivent commencer dès la my-Avril au moins à faire leurs premieres fleurs, & par conſéquent il les faut pincer. La fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou ſixiéme feüille, & du même endroit il en ſort un bras, qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feüille une couple de fleurs ſemblables aux premieres, & ainſi pour fortifier les premieres, on coupe ce nouveau bras immédiatement au-deſſus de la ſeconde fleur.

On continuë de tailler les Melons & les Concombres, de réchauffer les vieilles Couches, d'en faire de nouvelles, & de ſemer des Concombres, pour en avoir à replanter en pleine-terre, qui puiſſent donner ſur la fin de l'Eté, & ſur le commencement de l'Automne.

May qu'on ôte tout-à-fait les cloches, ſi on eſt en bon climat: on ſe ſert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plan s'y eſtiolle, & ſi après y avoir donné un peu d'air, le froid eſt capable de gâter les bras & les feüilles qui ſortent, on prend ſoin de les couvrir d'un peu de litiere ſéche.

A la fin du mois, on replante des Raves priſes ſur les couches où on en a élevé, afin d'en préparer une bonne proviſion de graine, & on choiſit pour cela, celles qui ont le navet le plus rouge, & le moins garni de feüilles; on n'a qu'à faire dans une ou pluſieurs Planches, un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & preſſer enſuite la terre contre la Rave, les trous ſeront à un pied l'un de l'autre, & enſuite on les arroſe, ſi la pluye n'en épargne pas la peine.

On choiſit parmi les Laituës pommées, tant celles d'Hyver, qui ſont la Coquille & la Jeruſalem, que les Crêpes-blondes élevées ſur couche & ſous cloche, une partie de celles qui ſont les plus belles, pour les planter toutes enſemble dans quelques Planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela ſe plante auſſi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hiſope, Lavande, Rhuë, Abſinthe, &c.

On réplante des Laituës du Printemps pour pommer, & voici à peu près leur ordre & leur ſuite, la Crêpe-blonde eſt la premiere & la meilleure, comme la plus tendre & la plus délicate, mais il lui faut de la terre douce & legere, ou ſur une couche pour y en planter ſous cloche dès le mois de Février, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la groſſe terre ne lui convient pas, elle n'y groſſit point, & au contraire, elle y fond: la Crêpe-verte, la Laituë George, la Petite rouge, la Royale, la Belle-garde, & la Perpignane ſuivent après: la Royale eſt une très-belle & groſſe Laituë, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-ci eſt un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, l'Aubervilliers & l'Autriche leur ſuccedent, & ne montent pas ſi aiſément en graine que les précedentes: enfin viennent les Alfanges, les Chicons & les Imperiales, qui ſont Laituës à lier: la Laituë de Genne, tant la rouge que la blonde & la verte, ſont les dernieres pour l'Eté, il en faut replanter beaucoup dès le commencement de May, pour être bonnes vers la Saint Jean, & tout le reſte de l'Eté; c'eſt de toutes les Laituës, celle qui reſiſte le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainſi pour en enlever de la grai-

ne, il en faut avoir semé sur couche, sous cloche dès la fin de Février, pour en avoir de bonnes à réplanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la Genne, le reste de l'Automne: on seme dès la fin d'Août la Coquille, ou Laituë d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de Laituës, pour les faire connoître par-là, leur difference ne consistant guéres qu'à avoir la feüille un peu plus ou un peu moins verte ou frisée: c'est assez que les Curieux en sçachent le nom pour en demander de l'espece à leurs amis, ou en acheter aux Marchands; l'usage apprend à les connoître, les deux Crépées sont ainsi nommées à cause que leurs feüilles sont frisées; les Laituës qu'on nomme rouges, sont aisées à connoître par leur couleur; la Coquille a la feüille fort ronde, avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'especes de Laituës; les plus miserables, ce sont celles qu'on appelle Langues de chat, elles sont fort pointuës, & ne pomment point: la Laituë d'Aubervilliers, devient extraordinairement dure, & n'est guéres bonne pour les Salades, elle est meilleure pour le Potage, elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours, un peu de Laituës de Genne, pour en avoir toujours de bonne à replanter pendant tout l'Eté, jusqu'à la mi-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur-tout pendant la pluye, faire la guerre aux Limassons & aux Limasses qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laituës nouvelles plantées, & les Choux replantez tout de nouveau.

Si les roux-vents regnent, comme c'est l'ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arroser amplement & soigneusement, tout ce qui est du Potager, à la reserve des Asperges.

On continuë de tailler les Melons & les Concombres, on en plante de nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en seme en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles dont j'ai ci-devant parlé pour les Cardons.

Digitized by Google

On cherhe de jeunes Fraiſiers dans les Bois pour en faire des Pepinieres à quelque endroit du Jardin, on en plante deux ou trois pieds enſemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela, ſi on eſt en terre ſéche, dans une Planche creuſe de deux ou trois pouces pour retenir & conſerver l'eau des pluyes, & des arroſemens, ou à quelque Planche voiſine des murs du Nord.

On œilletonne les Artichaux, auſſi-tôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a beſoin d'en planter, deux dans chaque foſſe creuſe de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demi; chaque Planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux ſur les bords de la Planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour ſervir à y planter de la Porrée à Cardes, ou même des Choux-fleurs à l'imitation des Maréchez qui ſont bons ménagers de leur terre, les deux pieds d'Artichaux que l'on plante dans chaque foſſe, doivent être éloignez d'un bon demi pied l'un de l'autre.

On plante encore des Aſperges, & on regarnit les places qui ont manqué, ſi on peut les connoître d'abord, & on prend ſoin d'arroſer quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des Serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les r'accoûtumer au grand air.

On ſort vers la fin du mois les Jaſſemins; & on les taille.

On taille la Vigne dès les premiers jours du mois, ſi on ne l'a fait dans la mi-Mars, & on taille plûtôt celle des Eſpaliers, que celle qui eſt en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre, les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temps-ci, celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remiſes dans du terreau, ou de la terre, ou du ſable, &c.

Les Jardins, dès les commencement du mois, doivent être preſque dans leur perfection, tant pour la propreté univerſelle, que pour voir la terre couverte, ſoit de toutes les graines qui ont dû être ſémées, & avoir levé, ſoit de tous les Plans qu'on a mis, à la reſerve des Chicorées, Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi May.

Enfin, ſi on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois, & par-

Digitized by Google

ticulierement, il faut ſemer le Perſil, la Chicorée ſauvage, les premiers Haricots: on ſeme les ſeconds à la mi-May, & les troiſiémes à la fin, c'eſt-pour en avoir au bout de deux mois; on ſeme auſſi d'autres Féves dès la mi-Avril.

C'eſt dans ces temps-ci, que les Fraiſiers en pleine terre font leurs montants, & qu'il y faut extremement prendre garde pour arracher tous les Coucous, c'eſt-à-dire, les Fraiſiers qui fleuriſſent beaucoup, & ne nouënt point, je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particuliere pour eux, ils ſont faciles à connoître par leurs gros montants courts & velus, leur fleur très-large, leur feüille grande, veluë, & preſque piquante, mais pour les Coucous, il eſt difficile de les connoître, & ſurtout, juſques à ce que leurs montants ſoient faits: la plûpart d'entr'eux, ſont Fraiſiers qui ont dégeneré, ainſi les feüilles des bons & des mauvais, ſe reſſemblent aſſez, mais ces pieds dégenerez en font enſuite par leurs traînaſſes une infinité d'autres qui ſont très-beaux, & par conſéquent fort trompeurs: ceux qui les connoiſſent, s'apperçoivent bien qu'ils ſont un peu velus, & plus verdâtres que les bons, mais enfin, ſi on n'eſt extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plan, qui impoſe par ſa beauté, on ſe trouve en peu de temps réduit à n'en avoir plus d'autres, c'eſt à lui que convient particulierement le Proverbe: de *belle montre & peu de rapport*.

On ſeme les derniers Concombres, vers le dix ou le douze du mois pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement Cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montants des Fraiſiers, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer, c'eſt ôter les dernieres fleurs, & derniers boutons de l'extrémité de chaque montant, pour n'y en laiſſer que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers ſur ces mêmes montants, & qui en effet, ſont les plus près de terre.

C'eſt particulierement vers la fin du mois que commence la Lune de May qui eſt ſi feconde & ſi vigoureuſe en ſes productions, qu'il faut, avec tout le ſoin poſſible, parcourir les Eſpaliers, pour retirer de derriere les échalas, les branches qui s'y ſont gliſſées, ſoit les menuës, ſoit particulierement les groſſes: c'eſt pendant ce même temps, que ſe doit faire la troiſiéme taille des Pêchers, & des autres Fruits à noyau: la deuxiéme s'eſt faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit eſperé,

Digitized by Google

Dans celle-ci, on compte que les fleurs qui doivent noüer, ſont nouées, & par conſéquent, il ne faut pas ici compter pour Pêches veritables, que celles qui ſont bien noüées, & même qui ſont aſſez groſſes; parce qu'enfin, il en tombe aſſez juſques-là, quoiqu'elles paroiſſent être bien noüées; il eſt donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laiſſées longues pour fruit, & qui non-ſeulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut être pouſſent foiblement, c'eſt-à-dire, font de très-petits jets, ou ne font ſimplement que des feüilles; il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un ſeul jet, ou deux au plus, & generalement racourcir toutes les branches qui ne paroiſſent pas vigoureuſes, ou paroiſſent brûlées par les roux-vents, & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on lui doit ſelon ſon plus ou ſon moins de vigueur: & ainſi, il en faut laiſſer beaucoup aux Arbres vigoureux, & ſur-tout, s'ils ſont venus de noyaux, & en laiſſer peu à ceux qui ſont foibles, & toûjours avoir en vûë de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant ſoin que tant que faire ſe pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à ſon extrémité: cette troiſiéme taille ſe doit faire devant que de paliſſer, ou au moins en paliſſant.

C'eſt auſſi en ce temps-ci qu'il faut pincer, c'eſt-à dire, rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers, ſont venus ſur la groſſe taille de l'année, afin de leur en faire pouſſer trois ou quatre médiocres, qui ſoient en partie pour fruit, au lieu d'une qui ſeroit reſtée ſeule, & à bois; cela ſe doit faire particulierement ſur les plus groſſes, qui pouſſent à l'extrémité de l'Arbre haut monté; quand en effet, il eſt déja aſſez élevé, cela ſe fait quelquefois, mais rarement ſur celles qui pouſſent en bas, quand on a beſoin de garnir quelque vuide qui s'eſt fait auprès de très groſſes branches, ſoit jeunes, ſoit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'Hyver; ces groſſes ſont aſſez ſujettes à ne rien pouſſer, ou à devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes que les nouvelles qu'elles produiſent au Printemps.

Il eſt à propos de pincer tous les autres Fruitiers, à la reſerve des greffes, qui ayant été faites ſur de gros pieds, ont commencé de pouſſer avec beaucoup de vigueur; les Jets de telles greffes en deviendroient trop grands & trop dégarnis, ſi cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faiſoit produire beaucoup de branches qui ſe trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile. On a beau pincer hors de telles accaſions, il n'en arrive au-

Digitized by Google

cun avantage ; le pincer s'etend auſſi quelquefois ſur les Figuiers, mais cela ne ſe fait qu'à la fin de May, comme je l'expliquerai cy-aprés.

## *OUVRAGES DE MAY.*

LEs effets de la vegetation pendant le mois de Mars, n'ont été, ce ſemble, que de petits coups d'eſſai de la nature, qui ſe prépare à quelque choſe de grand : des Arbres fleuris, des feüilles ſorties, des bourgeons commencez, &c. tout cela marque bien moins de la vigueur, que de la foibleſſe. Nous avons vû enſuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril : des Fruits noüez, des Jets allongez, des ſemences naiſſantes, &c. mais enfin quand on eſt au mois de May, c'eſt tout de bon que cette mere de la vegetation fait paroître ce qu'elle a de veritable vigueur, pour s'y maintenir encore dans les mois de Juin & de Juillet : des murailles couvertes de nouvelles branches, des Fruits groſſiſſans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'eſt pour lors que les Jardiniers ont grand beſoin d'être ſur leurs gardes, pour ne voir pas tomber leur Jardin en déſordre ; car ſûrement s'ils ne ſont extrêmement ſoigneux & laborieux, tout eſt à craindre pour eux, les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes ſemences, leurs Allées déviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la derniere confuſion, & partant c'eſt à eux de veiller avec beaucoup d'application à ſarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, paliſſer, & par ce moyen ils ſont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le luſtre & tout le merite qui leur eſt dû.

Les Pois verds qu'ils ont ſemé en Côtieres au mois d'Octobre, vont commencer la récompenſe de leurs peines ; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois ( les Fleurs durent d'ordinaire huit & dix jours, devant que de venir en plateaux, & trois ſemaines aprés ils demandent à ſortir de leurs Coſſes.) Cependant vers le ſept ou huitiéme du mois il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres Capucines, & les Cardes, des Porrées, &c. ſi on les plante plûtôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas ; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour ſemer des Choux d'Hyver. On acheve le plûtôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui ſont forts, & qui ont beſoin d'être déchargez & éclaircis ;

Digitized by Google

éclaircis; on acheve d'en replanter de nouveaux : les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoiqu'il ne paroisse aucune petite racine à leur talon; pourvû qu'ils soient assez gros & blancs, on peut s'assurer que la plûpart donneront de beaux fruits en Automne, & dans la verité il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt; car ceux qui viennent devant ce temps-là, sont d'ordinaire chetifs & avortez. Ce n'est pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut aussi planter de médiocres, & sur-tout à quelque bon abry, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils déviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres Pommes au Printems. Ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vîte que ceux-cy; ensuite la Porrée pour Cardes se doit planter presque en même temps, & elle est bien placée, si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est-à-dire, un pied de Porrée entre deux pieds d'Artichaux, en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à noüer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais sur-tout on en voit noüer au décours, si les Couches en ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à son décours.

On range en même tems les Figuiers dans la place de la Figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut : ils commencent pour lors à pousser leurs feüilles & leurs jets, & enfin leurs Fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois on commence à palisser diligemment & promptement les nouveaux Jets d'Arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin; car à la fin de Juin il faut recommencer le second palissage des premiers Jets, & le premier de ceux qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros Jets qu'on trouvera, soit qu'aprés le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étenduë, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros Jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque Jet assez gros pour etre pincé, ou autrement ce gros Jet seroit inutile & pernicieux; inutile en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir; & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture qui

devoit aller à des Jets neceſſaires : bien entendu qu'il faut en paliſſant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent être, ſans en lier pluſieurs enſemble, & ſans en ôter ou arracher aucune qui ſoit belle, à moins qu'abſolument on ne la puiſſe pas coucher. Ce qu'étant, il la faut couper à l'épaiſſeur d'un écu du lieu d'où elle ſort, en eſperance que des deux côtez de cette épaiſſeur il en naiſſe quelques bonnes branches à fruit. Il faut auſſi éviter d'en croiſer aucune, à moins que la neceſſité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut diſpoſer pour cela la branche qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, ſoit à leur ſouche, ou à des bâtons mis exprès pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On ſeme amplement de la Laituë de Genne, & on en plante, & d'autres auſſi.

On ébourgeonne les Poiriers, ſoit pour ôter de faux Jets s'il en paroît, ce qui ſe fait en les arrachant tout-à-fait s'ils ſont confuſion, ſoit même pour en ôter de bons ; mais comme ils pourroient faire cette confuſion, qui eſt tant à craindre dans l'Arbre, il eſt neceſſaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre : un ſecond Jet deviendra bien plus vigoureux, ſi on lui ôte celui, qui étant à l'extrémité de la taille, étoit compté pour le premier.

On ſeme de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. Celle-ci peut blanchir en place, c'eſt-à-dire, ſans être replantée, ſi elle eſt clair-ſemée & bien arroſée pendant tout le mois ; on prend le temps de quelques pluyes, pour replanter les fleurs annuelles en place ; il ne manque gueres d'y en venir : comme auſſi prend on ce temps-là pour remettre des Arbres en manequin, à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne eſperance : la maniere de s'y prendre, eſt de faire un trou capable d'y ranger le manequin, l'y mettre enſuite, garnir ſoigneuſement de terre tout le tour du manequin, la preſſer même avec le pied ou avec la main, & auſſi-tôt y verſer tout au-tour deux ou trois Cruchées d'eau, pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en ſorte qu'il n'y reſte pas le moindre vuide du monde : il eſt neceſſaire de recommencer ces arroſemens deux ou trois fois pendant le reſte de l'Eté.

Digitized by Google

On replante encore de la Porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle qui est venuë des dernieres semences : elle est plus belle & meilleure que la verte.

On continuë la Pepiniere des Fraisiers jusqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore les Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres Laituës que de la Genne passé la my-May, toutes les autres montent trop aisément.

On replante des Melons & Concombres en pleine terre, & cela dans de petites fosses pleines de terreau. On plante aussi des Citroüilles dans de semblables trous, éloignez de trois toises. Elles ont été élevées sur Couches, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve ; le grand Soleil les fait faner, & souvent perir.

On continuë de semer un peu de Pois, & ce doit être de ceux de grosse espece. On rame, si on veut, les autres qui sont forts, aprés les avoir bien serfoüis. Les Pois ramez donnent plus de fuit que les autres.

On sort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le temps commence d'être en sûreté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin ; il faut voir leur Culture dans le Traité fait pour cela. On a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la Serre, pour accoûtumer les Orangers au grand air.

On taille les Jasmins en les sortant, c'est-à-dire qu'on leur coupe toutes les branches à un demi pouce prés.

A la fin du mois on commence à faire les premieres tontures des Palissades, Boüis, Filaris, Ifs & Espicias.

Sur toutes choses, on arrose amplement si le Soleil est chaud, autrement toutes les Plantes rôtissent, & avec des arrosemens elles profitent toutes à vûë d'œil. On arrose aussi les Arbres nouveaux plantez, & pour cela on fait un Cerne creux de quatre ou cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques Cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le Cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris, & aprés cela on regale la terre.

On peut commencer à replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.



Digitized by Google

On continuë de tailler les Melons, & on n'en replante plus, passé le mois de May.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Celeri à la fin du mois, & on a deux manieres de le planter, sçavoir dans des Planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque Planche, mettant les rangs & les pieds de Celeri éloignez d'environ un pied, & c'est le mieux, quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir réchauffer de terre, par le moyen de celle qu'on a sorti des rayons, & qu'on a élevé sur les Planches voisines : ou bien, on le réplante en pleine terre en la même distance que ci-devant ; & à la fin de l'Automne, après les avoir liez de deux ou trois liens, on les éleve en motte, pour les replanter tout le plus près qu'on peut, les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec, plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gelée.

Vers la fin du mois, on commence de lier la Vigne aux échalas, & de palisser les pieds qui sont en Espalier, après avoir premierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles & infructueux.

On plante des Anemones simples, qui fleurissent un mois après ; on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Août, & ceux-là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dès les commencement du mois, ou au moins dès qu'il se peut, on épluche les Abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un auprès de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse ; on peut faire à la fin du mois le même épluchement aux Pêches & aux Poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop en ce temps-là, ou au commencement du mois qui suit, on sême les premiers Choux blonds pour l'Automne, & pour l'Hyver : les plus forts qu'on réplante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur-tout, ceux qui sont un peu verds, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May, les jets des Arbres d'Espalier sont assez suiets à se glisser derriere les échalas, comme j'ai dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure on ne les retire, & si de huit en huit jours, on ne fait une revûë exacte le long des murs, pour remedier à un si fâcheux inconvenient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution ; beaucoup de jeunes Jets se broüillent ; & beaucoup deviennent tous-

Digitized by Google

tortus, tous raboteux, tous rabougris, & récroquebillez, & leurs feüilles pareillement; il faut vers la pleine Lune, ôter ces feüilles broüies & récroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut, les Jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler les Figuiers, & sur-tout, ceux des Caisses, il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de Raves parmi les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précedens.

On prend le temps de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluyes douces, ou un temps fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les Planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse & séche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles, sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées, & si on est dans les terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans les pierres qui les portent hors du Jardin, & pour cela, il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcoter les Giroflées aunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut soit en couchant des branches qui tiennent encore à la Plante.

Les Curieux d'Oeillets pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. ou 8. de la Lune de May, leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en May: il faut que ce Plan devienne assez fort pour être au mois de Septembre, replanté en pleine terre, en sorte qu'ils ayent pris terre devant l'Equinoxe: d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'Equinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des Crêpes-vertes, & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec les Chicons & les Imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros Vers blancs, qui dans ces temps-là, détruisent les Fraisiers & les Laituës pommées: il faut aussi ôter les Chenilles vertes, qui mangent entierement les feüilles des Groseillers, & font par-là, périr les Groseilles.

Digitized by Google

Il faut auſſi à la fin de May, éclaircir les racines qui levent trop druës, & réplanter ailleurs les arrachées, ſçavoir Bete-raves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oreilles d'Ours, & des Narciſſes blancs doubles, quoique tous en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

## *OUVRAGES DE JUIN.*

JE redis ici la même choſe que j'ai déja rédite au commencement des Ouvrages de chaque mois, c'eſt-à-dire, qu'il faut faire dès l'entrée de celui-ci, tout ce qu'on n'a pas pû faire le mois précedent; & même, il faut continuer tous les mêmes Ouvrages, à la reſerve toutefois des couches, qui ne ſont plus neceſſaires pour les Melons, mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux, juſqu'au douze ou quinze du mois; ils ſerviront pour le Printemps ſuivant, étant bien arroſez; les arroſemens ſont inutiles, ſi l'eau ne pénetre pas juſqu'à la racine, & ainſi, plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arroſemens amples, & ſur tout, dans les terres ſéches; car dans les terres humides & fortes, il faut arroſer, moins ſouvent, & plus amplément, par exemple, les Artichaux dans les terres legeres, ont beſoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes, une cruche peut ſervir à trois pieds.

Vers la mi-Juin, on replante le Porreau à demi pied l'un de l'autre, dans un trou creux de ſix bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, ſans prendre ſoin d'approcher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres Plantes qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de ſemer de la Chicorée & de la Laituë de Genne, pour en replanter au beſoin, le reſte de l'Eté: on recuëille la graine de Cerfeüil qui eſt la premiere de l'année à monter ſur le Cerfeüil ſemé d'Automne, c'eſt-à dire, qu'on coupe tous les montants, & qu'on les laiſſe ſécher: enſuite on les bat comme le bled, & on vanne la graine de même.

La même maniere ſe pratique pour toutes les autres graines qu'on recuëille chacune dans ſa Saiſon, & ſur-tout, au mois de

Digitized by Google

Juillet & d'Août, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux, qui en sont extrémement frians, ne les mangent.

On replante des Cardes de Porrée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux: il les faut mettre à un pied & demi l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance, & les ôter sur-tout, devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même, sans semer.

Il faut faire, sans plus tarder, toutes les tontures de paliſſades, & de boüis, en sorte qu'elles soient faites au moins à la S. Jean, pour avoir le temps de repoussér encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les sémences des Potagers.

Arroser amplement tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons, raisonnablement deux ou trois fois la semaine, à une demi cruchée pour chaque pied.

Dès la mi-Juin, on commence à greffer à la pousse les fruits à noyau, & sur-tout, les Cerises en grand Arbre sur bois de deux ans qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit où se doit mettre l'Ecusson: le bon temps est toûjours devant le Solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres, pour ne leur pas donner le temps de s'endurcir & de se fendre: on donne communément, un labour universel dans tous les Jardins dans ce temps ci, & le bon temps à labourer pour les terres séches, est un peu, ou devant la pluye, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénetre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs: & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le temps chaud & sec, pour dessécher & réchauffer: les Jardiniers soigneux, font des rigoles pour faire entrer au travers de leurs quarrez, les averses d'eau qui viennent en ce temps-ci, par les Orages, & cela, sur-tout, si leurs terres sont legeres: ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quarrez, comme j'ai dit en parlant des Ouvrages du mois de May.

Les Curieux d'Oeillets, ont dû commencer à mettre des Baguettes à chaque pied pour soûtenir les montants, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & ainsi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non-seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop

grande quantité, pour faire fortifier les principaux, mais auſſi la plûpart des montants, pour n'en conſerver qu'un des plus beaux & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros Vers blancs, qui détruiſent les Fraiſiers & les Laituës pommées.

On cultive ſoigneuſement les Orangers, ſuivant la maniere que j'ai expliqué dans le Traité de leur culture.

Le pourpier ſauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure juſques à la fin de Juillet, il faut prendre ſoin de le bien ratiſſer.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois : leurs feüilles étant pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On ſeme des Pois à la fin de ce mois. pour en avoir dans le mois de Septembre.

---

## *OUVRAGES DE JUILLET.*

CE mois-ci demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois précedent, & continuer les mêmes ouvrages à la reſerve de ces couches ; les grandes chaleurs, ſans les arroſemens, font de grands dégats & avec de fréquens arroſemens font faire de belles productions.

C'eſt dans ce mois qu'on recuëille beaucoup de graines, & qu'on ſeme des Chicorées pour l'Automne & pour l'Hyver : on ſeme de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On ſeme encore quelques Ciboules & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrémement arroſez, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la Saiſon eſt fort ſéche, on commence à la fin du mois, à greffer à Oeil dormant ſur les Coignaſſiers & ſur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux blonds pour la fin de l'Automne & pour le commencement de l'Hyver.

On ſeme de la Laituë Royale.

On ſeme pour la derniere fois des Pois quarrez à la my-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En

Digitized by Google

En ce mois particulierement les Pêchers ſont plusieurs Jets : on commence à la my-Juillet à marcoter les Oeillets, ſi les branches à marcoter ſont aſſez fortes pour celà ; autrement il faut attendre au mois d'Août, & juſques à la my-Septembre.

## *OUVRAGES D'AOUST.*

DEz la mi-Aouſt on commence à ſemer les Eſpinars pour la my-Septembre, des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à Coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'Automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraiſiers en place qu'on a élevez en motte.

On recuëille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des Coſſes paroiſſent ſéches, enſuite on arrache le pied, & on met le tout ſécher.

On recuëille auſſi la graine de Cerfeüil, de Pôrreau, de Ciboules, d'Oignons, d'Eſchalottes & de Rocamboles.

On ſeme des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois on ſeme à quelque bonne expoſition des Choux pommez, pour les remettre en pepiniere à quelque autre bon abri, où ils doivent paſſer l'Hyver, & être replantés en place au Printemps.

On ſeme tout le long du mois des Laituës à Coquilles à quelque bonne expoſition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place & à l'abry, que pour en avoir de toutes endurcies au froid, à les pouvoir replanter aprés l'Hyver, ſoit en pleine terre au mois de Mars, ſoit ſur Couche dés le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere.

On peut ſemer quelques Oignons, pour en avoir de bons l'année ſuivante dés le mois de Juillet, & il eſt bon de replanter ceux-là au mois de Mars enſuite. On arroſe beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Royales, & des Perpignanes, qui ſont tres bonnes l'Automne & l'Hyver.

On ſeme des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On tond les paliſſades pour la ſeconde fois.

On acheve de paliſſer, & on commence à découvrir petit à pe-

tit les Fruits à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, ſçavoir les Pêches, les Pommes d'Api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, ſi elle eſt bien grande : celui d'enhaut doit être toûjours plus lâche que les autres, autrement elle créve par le côté en blanchiſſant.

Dès la my-Août on commence à couvrir de terreau les Oſeilles qu'on a coupées bien ras pour les remettre en vigueur. C'eſt aſſez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout, elles pourroient pourrir ſi on en y en mettoit davantage.

On ſeme encore de l'Oſeille, du Cerfeüil & des Ciboules.

On arrache les traînaſſes des Fraiſiers, pour conſerver les vieux pieds plus vigoureux ; & quand il n'y a plus de Fruit, ce qui eſt de la fin de Juillet, ou au commencement d'Août, on coupe les vieux montants & toutes les vieilles feüilles afin qu'il s'en faſſe de nouvelles.

On coupe auſſi tous les vieux montants d'Artichaux, les pommes en étant ôtées.

On ſeme encore des Epinars à la fin du mois, pour le commencement de l'Hyver.

On ſort les Oignons de terre quand les montants commencent à ſécher, & on les laiſſe dix ou douze jours à l'air pour ſe ſécher devant que de les ſerrer dans le grenier, ou autre lieu ſec, ou les mettre en liaſſe, autrement ils s'échaufferoient étant ſerrez devant que d'être ſecs, & ſe pourriroient.

On cuëille les Echalottes dès le commencement du mois, & on ſort l'Ail de terre.

A la fin d'Août les Fleuriſtes mettent en terre leurs Hyacintes, leurs belles Anemones, leurs beaux Renoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Imperiales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires, & aux Mouches-Gueſpes, qui mangent les Figues, les Muſcats & autres Fruits ; & pour cela on attache aux branches des Fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel. Ces Mouches attirées par la douceur de ce miel, entrent dans le goulot de ces Fioles, & y periſſent dans l'eau. Il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la Fiole preſque pleine de ces petits malheureux Inſectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied eſt beau, il ne s'enſuit pas que tous les autres le ſoient : les beautez de l'Oeillet ſont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché,

Digitized by Google

& fort velouté.

On foule au commencement du mois les montants des Oignons & les feüilles de Bete-raves, Carottes, Panais, &c. ou bien on ôte les feüilles pour faire groſſir ce qui eſt dans la terre, en empêchant que la ſéve ne ſorte en dehors.

Il fait encore tres-bon marcoter les Oeillets.

---

## *OUVRAGES DE SEPTEMBRE.*

LA terre des Jardins doit être univerſellement couverte à la fin de ce mois-cy, en ſorte qu'il n'y ait pas un ſeul endroit où il n'y ait des Plantes Potageres, ſoit ſemées, ou replantées, ce qui n'eſt pas ſi neceſſaire les mois précedens, tant parce qu'on en reſerve beaucoup pour les Plantes d'Hyver, ſçavoir, Laituës, Chicorées, Pois, &c. que parce que certaines Plantes demandent un aſſez long-temps pour ſe perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas aſſez devant la fin de l'Automne.

On fait la même choſe qu'au mois précedent.

On fait des Couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorées, & lors plus prés à prés que dans les mois précedens, c'eſt-à-dire, qu'on les met à demi-pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus ſi larges.

Il en faut replanter dans preſque toutes les places vuides dès le commencement du mois juſques vers le quinze, ou vingt; on ſeme à la fin du mois des Epinars pour la troiſiéme fois, & ceux-là ſeront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des Choux d'Hyver, & ſur-tout ceux qui ſont d'une eſpece plus verte.

On peut encore à la my-Septembre ſemer quelques Planches d'Oſeille, ou en replanter de vieille: elle pourra être aſſez forte devant les premieres gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraiſiers de la Pepiniere, à la place des touffes mortes, & on les arroſe auſſi-tôt, comme il faut faire en tout temps les Plantes qu'on replante.

On en met dans les pots verds le vingt, ſi on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinziéme du mois les Pêchers ſur Amandier, & ſur d'autres Pêchers en place: la ſéve y eſt pour lors aſſez diminuée, pour ne pas noyer les Ecuſſons.

On lie avec de petit oſier, & enſuite on enveloppe ſoigneuſe-



Digitized by Google

ment vers le quinziéme du mois, de grande litiere, ou paille neuve, quelques Cardons d'Espagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis ou bout de quinze ou vingt jours, & il faut prendre garde en les envelopant, de les tenir extrêmement droits, autrement ils se renversent, & crevent sur un des côtez, même pour empêcher que les grands vents ne les couchent sur le côté, il les faut buter d'environ un bon pied de terre.

On replante sur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pepiniere à quelque bon abri, pour en replanter en place incontinent aprés l'Hyver.

On replante depuis le quinziéme du mois jusqu'à la fin, & à la my-Octobre, les Laituës-Coquilles, à quelque bon abri, & surtout dans les pieds des mûrs du Midy & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril ou de May.

On lie d'un lien ou deux par le bas le Celery, & ensuite on le bute, soit avec du grand fumier fort sec, ou avec de la terre séche pour le faire blanchir, & on prend soin de ne le point lier que par un tems fort sec, la meme précaution doit être pour tout ce qu'on lie, ensuite on coupe les extrémitez des feüilles, afin qu'il n'y monte plus de séve, qui y seroit inutile, ainsi elle demeure dans le pied & le grossit.

On lie aussi les feüilles de quelques Choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les Oseilles coupées.

On seme des Mâches pour le Carême; les Réponses ne valent pas la peine d'être semées dans un Jardin, on en trouve assez le Printemps dans les Bleds, & le long des Hayes.

C'est particulierement dans ce mois-ci, & pendant tout l'Automne, que toutes sortes de Jardiniers souhaitent de la pluye.

On tâche de faire perir avec des Fioles pleines d'eau emmielées, les Mouches & les Guespes qui mangent les Figues, les Muscats, les Poires, & autres Fruits, &c.

On seme des Pavots & des Pieds-d'Alloüette dans les Jardins à fleurs, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet, devant ceux qu'on seme en Mars.

Dans ce mois-cy, & le mois précedent, on replante de la Chicorée parmi les Laituës à pommer. Celles-ci doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étenduë. Les arrosemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud & sec.

Digitized by Google

La bonne Chicorée pour l'Hyver, ſi c'eſt en terre ſablonneuſe, doit avoir été ſemée depuis là my-Aouſt juſqu'à la Saint-Lambert, qui eſt le dix-ſept de ce mois ; & ſi c'eſt en terre forte, elle doit y avoir été ſemée un peu plûtôt, & en tout cas doit être ſemée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle ſoit aſſez groſſe pour replanter, c'eſt-à-dire, groſſe à peu prés comme un doigt. Il la faut planter juſqu'à la my-Septembre, & l'eſpacer de ſix à ſept pouces, afin de la replanter une ſeconde fois, & plus prés à pres au commencement de Septembre, ſans rien couper à la racine qui a fait un peu de motte, deux ou trois doigts avant dans la terre ſéche & ſablonneuſe, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte juſqu'au cœur. Cela étant, elle ſe conſerve juſqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venuë toute grande devant les grands froids, ne ſçauroit ſe conſerver l'Hyver.

## *OUVRAGES D'OCTOBRE.*

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois precedent, à la reſerve des greffes dont la ſaiſon eſt paſſée ; ſur toutes choſes, on prépare le Celeri & les Cardons ; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même ſur des vieilles Couches, pour les pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la Saint-Martin.

A l'entrée du mois, juſqu'au dix ou douze, on ſeme des Epinars, pour en avoir aux Rogations.

Et on ſeme auſſi le dernier Cerfeüil ſur terre, afin qu'il ſoit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année ſuivante.

Dès l'entrée du mois, ſi on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on ſe met à défaire les Couches, & à faire des meules de fumier le plus chaud, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver ſur ces meules ; on met à part tous les terreaux, pour s'en ſervir au beſoin dans le temps des nouvelles Couches ; & pour ce qui eſt du fumier le plus pourri, on le porte ſur les terres qui ſont à fumer.

A la my-Octobre on remet dans la Serre les Orangers, les Tubereuſes & Jaſmins ; on les y range avec quelque ſimetrie agréable, on laiſſe les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gele pas, & toûjours fermées la nuit, juſqu'à ce qu'enfin on ferme &

Digitized by Google

calfeutre ſoigneuſement les fenêtres & les portes.

On met les pots de Tubereuſes ſur le côté pour les égouter, & empêcher que les Oignons n'y pourriſſent.

On commence à planter de toutes ſortes d'Arbres, ſi-tôt que leurs feüilles ſont tombées.

On plante encore beaucoup de Laituës d'Hyver à de bons abris & de bonnes coſtieres, à ſix à ſept pouces les unes des autres : il en perit aſſez, pour empêcher qu'on ne diſe qu'elles ſont trop druës.

Vers la my-Octobre, les Fleuriſtes plantent leurs Tulipes, & tous les autres Oignons qui ne ſont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides pendant ce mois, ſoit afin de faire perir les méchantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette Saiſon-cy que la Campagne eſt plus viſitée de tout le monde, ſoit pour faire prendre, pour ainſi dire, croûte à ces ſortes de terres, de maniere que les eaux d'hyver n'y puiſſent pas ſi aiſément pénetrer, & qu'au contraire elles puiſſent couler vers les endroits qui ſont dans une ſituation plus baſſe.

On continuë de faire la guerre aux Mouches-Guêpes, qui détruiſent les Figues, les Raiſins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires, &c.

On coupe le vieux Cerfeüil, afin qu'il répouſſe des jets nouveaux.

Il eſt bon de commencer à ſemer à quelque bon abri, au Midy ou au Levant, ou même ſur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid ce qu'on aura ſemé, quand il en ſera temps.

---

## *OUVRAGES DE NOVEMBRE.*

DAns ce mois-cy on commence à faire le Printemps, par le moyen des couches ſur leſquelles on ſeme des petites Salades, c'eſt-à-dire, Laituës à couper, Cerfeüil, Creſſon, &c.

On plante des Laituës pour pommer ſous cloche, ou ſous chaſſis ; on y replante des pieds de Baume, d'Eſtragon, de Meliſſe : on y plante de l'Oſeille, de la Chicorée ſauvage, du Perſil macedoine ; on y ſeme des Pois, des Féves, du Perſil, Pimpernelle, & ſi le temps eſt encore aſſez beau, on acheve de planter des Laituës aux bons abris.

C'eſt proprement ici le mois du grand travail pour éviter la di-

Digitized by Google

ſette, qui eſt une Compagne ordinaire de la Saiſon, morte pour ceux qui ont manqué de prévoyance ; car enfin, ce froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des Pareſſeux, & ainſi, dès le commencement du mois, quelque beau qu'il faſſe, il faut faire porter de grands fumiers ſecs, dans le voiſinage des Chicorées, Artichaux, Porrée, Celeri, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures, ſur tout ce qui en a beſoin pour éviter la deſtruction ; & même, dès que le froid commence à ſe déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'eſt le temps propre pour faire toutes ſortes de Plans d'Arbres, de Groſeilles, & de Framboiſes, il fait bon continuer toûjours juſqu'à la fin de Mars, à la reſerve quand il géle bien fort, ou que la terre eſt couverte de beaucoup de neige.

Pendant tout ce même-temps, on met des Arbres & Arbuſtes dans des mannequins, qu'on place à qu'elqu'endroit particulier, & ſur-tout, du côté du Nord ; on y en met de tige, auſſi-bien que de Nains, & on tient un bon Memoire pour l'ordre des eſpeces : ces mannequins doivent être à un demi pied l'un de l'autre enterrez, ſi bien, qu'il n'en paroiſſe au plus, que le bord d'en haut ; on couche dans ces mannequins, les Arbres qui ſont deſtinez pour les Eſpaliers, tout de même que ſi on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits & dans le milieu du mannequin, ceux qui ſont deſtinez à mettre en plein air.

Dès que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers qu'on a eu ſoin de faire porter aux endroits, où il falloit, par exemple, ſi c'eſt pour les Artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nord, pour ſervir d'un petit abri en attendant qu'on couvre entierement, ou bien, quand on eſt d'ailleurs fort preſſé d'ouvrages, on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir, on coupe toute la fane. Peu de ce fumier, ſuffit d'abord contre les premieres attaques, & on redouble ces couvertures à meſure que le froid augmente : ceux qui n'ont point de ces ſortes de fumiers ſecs, peuvent ſe ſervir de feüilles qu'on ramaſſe dans les Bois voiſins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes, quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux ou trois liens par bas, & enſuite on les enveloppe de grand fumier ſec, ou de paille qu'on relie encore, ainſi que nous avons dit ci-deſſus, en parlant des Cardons.

Digitized by Google

Dans les terres séches, on bute un peu les Artichaux cela seroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il est bon de laisser les Artichaux ainsi couverts jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs Artichaux, quand ils se laissent tenter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entierement leurs couvertures, & à les labourer, tout au moins si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toûjours laisser le fumier tout proche pour le remettre, si la gelée revient.

Dès le commencement du mois, & devant que les gelées soient venuës, on acheve de lier les Chicorées qui sont assez fortes pour cela; & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même maniere les autres Chicorées qu'on n'a pû lier, elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une Serre, d'y en replanter en motte, tout ce qu'on peut avoir de plus fortes, ainsi que nous dirons ci-après.

On coupe les montants des Asperges, la graine en étant mûre, laquelle on prend soin de serrer, si on en veut semer le Printemps suivant; il seroit dangereux de couper plûtôt ces montants, tant pour la graine qui en périroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de méchans petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec, pour serrer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela, on arrache les pieds en motte, devant que les gelées y ayent mordu, & on les plante fort près à près dans la Serre; ce sont, par exemple, toutes les racines, Carottes, Panais, Bete-raves; ce sont les Artichaux qui ont des pommes, les verds sont plus propres pour cela que les violets, ceux-ci sont plus tendres, resistent moins a la gelée, & se pourrissent aisément du côté qui tient à la tige, les autres sont plus rustiques; ce sont les Cardons d'Espagne, & les Choux-fleurs, les Chicorées, tant les blanches que les sauvages, même le Porreau & le Celeri, quoique l'un & l'autre se puissent conserver en pleine terre étant bien couverts; bien entendu, & que quand le Celeri est blanchi, il le faut manger, autrement, il pourriroit, & il faut être soigneux d'en élever de tardif, qui demeure petit en terre sans être fort couvert, celui-là sert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les Gens qui sont voisins des Bois, font bien de faire ramasser des feüilles, non-seulement pour s'en servir à couvrir, comme j'ai dit,

dit, mais auſſi pour les faire pourrir dans quelque trou ; le fumier en eſt fort bon, & ſur-tout, pour ſervir de terreau.

On foüille les pieds des Arbres qui paroiſſent languiſſans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre enſuite de bonne terre neuve.

On fait quelques Couches à Champignon, la maniere de les bien faire, & de choiſir un endroit de terre neuve, & tant que faire ſe peut, qu'elle ſoit legere & ſablonneuſe, de creuſer cinq ou ſix pouces la Planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra ; il faut que le fumier ſoit de Cheval ou de Mulet, & qu'il ſoit déja un peu ſec, comme ayant été mis en pile depuis long-temps : on fait enſuite la Couche haute d'environ deux pieds, rangeant & preſſant le fumier autant qu'on peut, en ſorte toutefois, que la partie d'enhaut ſoit diſpoſée en dos d'âne, pour faire écouler à droit & à gauche, les eaux qui pourriroient les fumiers, ſi elles y pénetroient ; enſuite de cela, on couvre toute la Couche d'environ deux pieds de la terre voiſine, & par-deſſus cette terre, on met encore trois ou quatre pouces de litiere, qui pendant l'Hyver, puiſſe garentir du gros froid, & pendant l'Eté, garentir du gros chaud, les Champignons, qui doivent pouſſer au bout de quatre ou cinq mois.

On émouſſe les Arbres qui en ont beſoin.

Ceux qui ont de fort grands plans d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers ſecs, dont on doit avoir fait proviſion pendant l'Eté, pour couvrir les Figuiers, tant ceux qu'on a en Eſpalier, que ceux qui ſont en Buiſſon, & pour cela, à l'égard des derniers, on les lie avec de l'ozier le plus qu'on peut, enſemble toutes les branches, pour les enveloper plus aiſément de cette couverture, & à l'égard de ceux des Eſpaliers, on tâche de laiſſer ſur les côtez, autant qu'on peut, les branches hautes, & d'en lier pluſieurs enſemble aux perches, ou crochets qui les doivent ſoûtenir, & par ce moyen, on les couvre auſſi plus aiſément, & à moins de frais ; on y laiſſe cette couverture juſqu'à ce que la pleine Lune de Mars ſoit paſſée, auquel temps, on en ôte ſeulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril ſoit paſſée ; les gelées de ces deux derniers mois, ſont dangereuſes pour le jeune fruit qui commence pour lors à ſortir, comme les groſſes gelées d'Hyver ſont dangereuſes pour le bois qui eſt moëlleux.

Ceux qui ont des Tigres à leurs Poiriers ; font bien, non-seulement d'en ramasser les feüilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque coûteau, pour nettoyer le convein de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'Hyver: si on ne parvient pas à tout faire périr par-là, au moins est-ce toûjours autant d'ennemis ruinez.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusques à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des Arbres qu'on doit planter dès que le froid le permettra, soit pour dessiner, &c.

On met par rayons en terre, les Arbres qu'on n'a pû planter, & on leur couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place, sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement, les grandes gelées les gâteroient.

On peut commencer à la fin du mois à réchauffer des Asperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement se fait, soit en place dans la planche, ce qui est le meilleur, soit sur couche, si on a bien voulu en replanter, mais communément on attend à faire ces sortes de tentatives vers le commencement du mois qui suit; c'est ce me semble en avoir assez-long-temps, que d'en avoir quatre mois durant par artifice, en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la seule vertu de la nature; ce n'est pas qu'on ne puisse commencer d'en échauffer dès le mois de Septembre ou d'Octobre.

La maniere de les réchauffer, est premierement, d'ôter la terre du sentier d'environ deux piedz de creux, & d'un bon pied & demi de large, si originairement le sentier n'en avoit que trois, car il faut qu'il reste au moins six ou sept bons pouces de terre près la touffe; ce sentier ainsi vuide, on le remplit de grand fumier chaud bien pressé & bien trépigné, ensorte que d'abord, il soit plus haut d'un grand pied, que la superficie de la planche; ensuite dequoi, il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveller la chaleur dans les deux Planches voisines, si elle paroit trop amortie, ensorte que les Asperges ne poussent pas assez bien: ce même renouvellement du sentier se doit faire ensuite autant de fois qu'il est necessaire; & pour l'ordinaire, cela va environ tous les dix ou quinze jours: que s'il est survenu de grandes pluyes ou neiges qui ayant trop pourri ce fumier, ensorte qu'il ne paroisse plus avoir de chaleur assez vehemente, il le faut

ôter entierement, & y en remettre de nouveau à la place: car enfin, il faut que ce ſentier ſoit toûjours extrémement chaud; à l'égard de la planche où eſt le plan, on y fait un petit labour de quatre à 5 pouces de profondeur, d'abord qu'on a achevé de remplir le ſentier (on ne le peut plûtôt, à cauſe du tranſport du fumier qui ne ſe peut faire ſans trépigner beaucoup la terre,) cela fait, on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce temps-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Aſperges, qui pour ainſi dire, ſont comme mortes, ou au moins engourdies par le froid de la Saiſon; au bout de quinze jours, dis-je, on viſite ſous ce fumier pour voir ſi les Aſperges ne commencent point à pouſſer, & en ce cas-là, ſur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre, qu'on prend grand ſoin de bien couvrir auſſi de grand fumier, & ſur-tout, les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénetrent le moins du monde juſques à l'Aſperge, car enfin, tendre & délicate comme elle eſt, la moindre atteinte de froid la gâte entierement: que ſi pendant le jour il fait un peu de beau Soleil, il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de deſſus les cloches, afin que l'Aſperge ſoit vûë de ces rayons qui animent toutes choſes, joint que ſi on a des chaſſis de verre pour mettre par deſſus les cloches, & couvrir ainſi doublement les planches entieres, cela eſt encore plus commode & plus avantageux pour contribuer à l'effet de ce petit chef-d'œuvre; par ce moyen, les Aſperges venant à ſortir de cette terre échauffée, & rencontrant un air chaud ſous ces cloches, viennent rouges & vertes, & de la même groſſeur & longueur que celles des mois d'Avril & de May, & même beaucoup meilleures, en ce que non-ſeulement, elles n'ont ſenti aucunes des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de temps que les autres; je puis dire ſans vanité, que j'ai été le premier, qui par de certains raiſonnemens plauſibles, me ſuis aviſé de cet expedient, pour donner au plus grand Roy du monde, un plaiſir qui lui étoit inconnu.

J'ajoûte ici, que régulierement une planche d'Aſperges bien réchauffée & bien entretenuë, produit aſſez abondamment pendant quinze jours ou trois ſemaines, & afin que le Roy ne manquat pas d'avoir tout l'Hyver, ce mets nouveau qu'il voyoit d'un ſi bon œil, d'abord que les premieres planches ſe mettoient à donner, je commençois à rechauffer autant de nouvelles, & continuois ainſi de ſemaines en trois ſemaines juſqu'à la fin d'Avril, que la nature m'a-

vertissoit, qu'il étoit temps de mettre fin aux violences que e lui faisois, & qu'elle vouloit à son tour nous donner des plats de son métier.

Je puis dire encore que mes planches avoient 15 toises de long, que chaque fois j'en réchauffois fix, qu'il y entroit au moins 50 chartées de fumier neuf, & que le seul chagrin que je trouvois dans cet Ouvrage, étoit d'y voir casser un nombre infini de cloches, à les couvrir & découvrir tous les jours, quelque soin que j'y prisse pour l'empêcher.

On peut aussi enlever de vieux pieds d'Asperges de dedans les planches, & les mettre sur des couches chaudes, elles y pousseront veritablement, mais outre qu'elles n'y viennent pas si belles, elles ont encore cet inconvenient, de périr fort promptement.

On réchauffe de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil macedoine, &c. tout de même que des Asperges, mais d'ordinaire, cela se fait plûtôt sur couche qu'en pleine terre, & le succès en est prompt & infaillible, & particulierement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oseille, aussi belle que celle du mois de May.

On doit faire les derniers labours des terres séches dans le quinziéme de ce mois-ci, tant afin de les rendre impénetrables aux pluyes & aux eaux de neiges, que pour faire périr les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conserve en place, ou plûtôt, on replante en motte en quelqu'endroit sûr, les Choux pommez dont on veut avoir de la graine, & si au mois d'Avril, il paroît qu'ils ayent peine a percer, il faut donner par une haute taillade en croix assez avant, & par ce moyen, le montant percera mieux, on fait la même chose en May, à l'égard de certaines Laituës pommées qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne heure, c'est-à-dire, vers Noël, ou vers la Chandeleur, on seme sur couche dès la mi Novembre, j'ai expliqué la maniere de faire des couches dans les Ouvrages de Février, ce qu'il y a de particulier pour les Raves, est qu'il faut battre avec un ais, la superficie du terreau pour le rendre un peu solide, & empêcher qu'il n'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y semer les Raves, & ensuite, afin que la couche soit proprement semée, on prend un cordeau froté de quelque poudre blanche, soit

plâtre, ſoit chaux, &c. & étant deux à le tendre bien bandé, tant ſur la longueur de la couche, que ſur la largeur; on marque des lignes blanches à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étenduë de la couche le peut permettre, & avec un plantoir de bois, rond de la groſſeur d'un pouce, on fait des trous le long de chaque ligne, éloignez pareillement de trois ou quatre pouces; on met trois graines ſeulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échappe davantage, on arrache les Raves qui naiſſent au-delà du nombre de trois; ceux qui n'obſervent pas de marquer ces rayes blanches, & qui font leurs trous ſans reflexion, ont leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus près à près, & qui laiſſent plus de trois Raves dans chaque trou, courent riſque d'avoir beaucoup de feüilles à leurs Raves & peu de Navets, il y a bien des Maréchez qui pratiquent de faire en Février & Mars, des rayons de Laituës en travers de leurs couches de Raves, & pour cela, il faut faire les trous éloignez de ſept à huit pouces; ces Laituës par rayons, ſeront recueïllies avant que les Raves ſoient bonnes à cueïllir

S'il gele bien fort, on couvre la couche avec de grands pleyons pendant cinq ou ſix jours, & outre cela, pour les défendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillaſſons ſoûtenus ſur des traverſes d'échalas, ou autres perches miſes fort près de la ſuperficie du terreau, & on bouche même les côtez, & ſi la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier ſur les paillaſſons; que ſi elle n'eſt que médiocre, on n'a que faire d'aucune couverture; la chaleur de la couche les défend aſſez; ces Raves ainſi ſemées, levent au bout de cinq ou ſix jours, & ſi les trous n'avoient de l'air, elles s'eſtiolleroient en perçant au travers du pleyon.

Il ne faut pas manquer dès les commencement du mois de déplanter en motte le Celeri, qu'on avoit planté en diſtance raiſonnable au mois de Juin & de Juillet, dans des Planches particulieres, & l'ayant ainſi déplanté, on le porte dans la Serre, ou bien, on le replante dans quelqu'autre Planche, le mettant près à près afin qu'il ſoit plus aiſé à couvrir.

Dès que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laituës d'Hyver qui ſont plantées à de bons abris, & ce doit être, non pas avec du fumier ſec comme les autres plantes, de-peur qu'il ne reſte de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue, bien nette, ſur laquelle

Digitized by Google

on met quelques Perches de longueur pour l'entretenir en place, & empécher que le vent ne la dérange.

## *OUVRAGES DE DECEMBRE,*

SI c'eſt à propos que i'ai dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit ſoigneuſement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précedent, c'eſt particulierement à l'entrée de ce lui-ci, qu'il le faut dire par rapport au mois qui vient de paſſer; dès que Decembre eſt venu, il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins eſt entierement dépoüillée de ſes agrémens ordinaires; la gelée qui ne manque guéres de ſe ſignaler dans ce mois-ci, n'épargne perſonne, elle détruit tout ce qui eſt d'une nature aſſez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ſes rigueurs, & partant en cas que la Saiſon le puiſſe permettre, il faut achever de ſerrer, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, ſçavoir, Chicorées, Cardons, Celeri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Porrées, Porreaux, Figuiers, &c. & ſur toute choſe, il faut s'étudier à conſerver ce que l'on peut avoir commencé de nouveauté, ſçavoir, Pois, Féves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir pas le déplaiſir de voir périr en une fâcheuſe nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois ſemer les premiers Pois ſur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulierement du Midy, pour en avoir au mois de May, un ados eſt de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourrir dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverſer, porte leur ſel un peu au-deſſus de la ſuperficie de la terre où ſe doivent faire les ſemences.

On met en terre les Amandes pour germer dans quelque mannequin, elles doivent être germées dans le mois de Mars; pour les mettre alors en place; il eſt bon que la groſſe gelée n'y donne pas, & pour cela, il faut mettre ces mannequins dans la Serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier; la maniere de mettre germer ces Amandes, eſt de mettre au fond du mannequin, un lit de ſable ou de terre, ou de terreau, d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-deſſus les Amandes plates, toutes les pointes en dedans, enſorte que ce premier lit de terre, ſoit

Digitized by Google

couvert d'un lit de ces Amandes, enſuite ſur ce lit d'Amandes, on met un ſecond lit de terreau ou de ſable de deux pouces d'épais, & puis un ſecond lit d'Amandes rangées de la même façon des premieres, & puis un troiſiéme, un quatriéme, &c. tant que le mannequin en peut contenir.

Il n'eſt pas encore mal de mettre ces Amandes par un ſeul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enleve en motte, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demi, & on met à demi pied l'une de l'autre, les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Eſpaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de greſil ſur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas, car elles endurciſſent le bois, & la Serpette n'y ſçauroit aiſément paſſer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Eſpaliers ſans les avoir dépaliſſez; autrement, on y a trop de peine, & on ne fait pas ſi bien ſon Ouvrage.

Un des principaux Ouvrages de ce mois, eſt que vers ſon commencement, il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois; & quand ſa grande chaleur eſt paſſée, il y faut ſemer ſous cloche de bonnes Laituës Crêpe-blonde, & dès qu'elle eſt un peu forte, (ce qui arrive au bout d'environ un mois,) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en Pepiniere ſur un autre couche, & ſous d'autres cloches à vingt ou vingt cinq ſols chaque cloche; quand elles s'y eſt raiſonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes, avec une petite motte pour les replanter à cinq ou ſix ſols chaque cloche, & pour y demeurer juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait pommées: ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend ſoin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

On fait la même choſe pour ſemer de ces Laituës pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne heure, c'eſt-à-dire, vers fin de Mars, & continuer juſques à ce que la terre en produiſe d'elle-même, ſans le ſecours des Fumiers chauds. En ce temps-ci, à l'égard de ceux qui travaillent à faire des nouveautez, la plûpart de chaque journée ſe paſſe à couvrir le ſoir, & découvrir le matin, ou autrement tout perit.

Digitized by Google

Quand pendant tout l'Hyver on éleve des Laituës ſur couche & ſous cloche, il faut être fort ſoigneux de lever ſouvent les cloches pour ôter les feüilles mortes, car il en fond & perit beaucoup, & une pourrie, en pourrit d'autres : il faut même nettoyer le dedans de la cloche, où il ſe ramaſſe beaucoup d'ordure & d'humidité ; & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire ſécher l'humidité qui s'amaſſe ſur les feüilles : le principal de tout, eſt de tenir les couches raiſonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens ; qui doivent être renouvellez de temps en temps.

## *SECOURS QU'ON PEUT TIRER D'UN JARDIN Potager pendant le mois de Janvier.*

OUtre les bonnes Poires de Leſchaſſerie, d'Ambrette, d'Epine, de Saint-Germain, de Martin-ſec, de Virgoulé, de Bon-chrétien d'Hyver, &c. Oûtre les bonnes Pommes de Calville, Reynette, Apis, Capendu, Fenoüillet, &c. & enfin outre quelques Raiſins, ſçavoir, Muſcats ordinaires, Muſcat long, Chaſſelas, &c. Chacun peut avoir des pommes d'Artichaux.

Avoir de toutes ſortes de Racines, ſçavoir, Bete-raves, Scorſonnere, Carottes, Panais, Salſifix commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons d'Eſpagne, & des Cardes d'Artichaux blanchies.

Du Celeri blanchi.

Du Perſil-Macedoine blanchi.

Du Fenoüil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs, &c. Tout cela ayant été mis dans la Serre pendant les mois de Novembre & Decembre, de la maniere que je l'ai expliqué en parlant des Ouvrages qui ſe font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux Pancaliers, des Choux de Milan, & des Choux blonds ; autrement à large côte.

Ces ſortes de Choux ne vont point dans la Serre, au contraire, il leur faut les gelées du plein air, pour contribuer à les rendre tendres & délicats.

On peut avoir auſſi des Citroüilles & des Potirons par le moyen de la Serre.

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons

Champignons confits, des Capres-capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalote par le secours de la Serre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle, du Cerfeüil, du Persil, de l'Alleluia, &c.

On peut avoir de tres-bonnes Asperges rougeâtres & vertes, qui sont meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de May.

On peut par le moyen des couches, ou des sentiers rechauffez, avoir de belle Oseille, soit la ronde, soit la longue.

Avoir du Persil, de la Bourrache, de la Bugloſe, &c.

Avoir de petites Salades de Laituës à couper avec leurs fournitures de Baume, d'Estragon, de Cresson Alenois, de Cerfeüil tendre, &c.

On peut avoir même de petites Raves sur couches, pourvû que l'abondance des neiges, & la rigueur des gelées, ne soit pas si terrible, qu'on ne puisse au moins pendant quelques heures du jour découvrir un peu les couches où elles sont, & qu'on puisse leur donner quelques rechauffemens, faute de quoi tout ce plan des couches est sujet à jaunir & perir entierement.

On peut aussi avoir quelques Champignons par le moyen des couches faites exprés pour cela, & qu'on a soin de tenir bien couvertes de grand Fumier sec, pour empêcher que les grosses gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de fleurs hors celles des Lauriers Thim & des Perce-neiges; mais par le moyen des couches, on peut avoir quelques Anemones simples, des Hyacintes brumales, des Narcisses de Constantinople, des Crocus, &c. On a des feuilles de Laurier-rose, pour mettre autour des plats qu'on sert à table.

## SECOURS DE FEVRIER.

D'Ordinaire le temps commence à s'adoucir un peu dans ce mois, & ainsi à l'égard des fleurs, par le moyen d'un bon abri & d'une bonne exposition, on peut avoir naturellement ce que j'ai marqué dans les Secours du mois précedent, pouvoir être produit par le moyen des couches; & outre cela on peut avoir quelques Prime-veres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelques Totus-albus.

Mais à l'égard des Potagers, on n'a encore que toutes les mêmes choſes marquées cy-devant, c'eſt-à-dire, qu'on continuë ſur tout à conſumer ce qui eſt dans la Serre, & qu'on a par le moyen des couches & des réchauffemens; ſçavoir, les petites Salades, l'Oſeille, les Raves, les Aſperges, &c.

## *SECOURS DE MARS.*

ON a ſur Couche abondance de Raves, de petites Salades, d'Oſeille & de Laituës pommées ſous cloche, & ce ſont de ces Crêpes blondes, ſemées en Novembre & Decembre, & replantées enſuite ſur d'autres Couches. Les autres Laituës ne réuſſiſſent point ſous Cloche.

On continuë d'avoir des Aſperges réchauffées, & de conſumer ce qu'on avoit conſervé dans la Serre, ſçavoir, Cardons, Chouxfleurs, &c.

A l'égard des Fleurs, ſi le froid n'eſt point extraordinairement violent, on a par tout, & naturellement tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expoſitions, dans les mois précedens; & de plus, on a des Violettes, des Hyacintes, des Paſſe-tout; des Anemones ſimples.

Et ſur la fin du mois on a des Narciſſes d'Angleterre & d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narciſſes-nomparcilles, des Giroflées jaunes, de l'Hepatique, tant la ſimple que la double, tant la rouge, que la gris-de-lin & de l'Hellebore, quelques Jonquilles ſimples, dont on en fabrique quelquefois de doubles en mettant les feüilles de deux ou trois dans un même bouton.

On n'a plus beſoin de forcer aucunes fleurs, ſi ce n'eſt des Jonquiles, ſoit ſimples, ſoit doubles, ſi le temps eſt fort dur.

Et ſi le temps eſt fort doux on a des Anemones doubles, les Oreilles d'Ours, les Fritilieres, quelques Tulipes printanieres, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perſe, les Jonquilles à la fin du mois,

Digitized by Google

## SECOURS D'AVRIL.

ON a amplement des Raves, des Epinars & des Salades, avec des fournitures & des herbages.

On a même dès l'entrée du mois, des Laituës Crêpes-blondes pommées, ſi on en a élevé ſur couche, autrement, on n'en a point; car les Laituës d'Hyver ne ſont pas encore pommées.

On a auſſi dès l'entrée du mois des Fraiſes, par le ſecours extraordinaire des couches & des chaſſis de verre, ſi on a pû, ou voulu s'en ſervir.

On a des Aſperges venuës ſans artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Imperiales, Hyacintes, Narciſſes de Conſtantinople, Narciſſes d'Angleterre & d'Alger, Narciſſes blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hepatiques, tant la gris de lin, que la rouge, & ſur la fin du mois, on a les belles Tulipes.

## SECOURS DE MAY.

C'Eſt ici le regne de toutes ſortes de verdures & de Salades, de Raves, d'Aſperges, & de Concombres: pour l'abondance: les Pois, & les Fraiſes commencent à donner; on peut, ou on doit avoir de l'Alphange, & des Chicons blancs, pourvû qu'on en ait élevé ſur couche, & qu'on en ait replanté de bonne heure, ſoit ſur d'autres couches, ſoit à quelque bonne expoſition en pleine terre.

On a une infinité de toutes ſortes de fleurs, Tulipes, Giroflées de toutes les couleurs, les Prime-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muſcares, les Marguerites, Flammes, Chevre Feüilles printannieres, Roſes de Gueldre, Anemones ſimples, &c.

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers ſont dehors de la Serre à la mi-May.

Des Narciſſes blancs, tant doubles que ſimples, des Pivoines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Aloüettes printannieres.

On a la Trefle jaune, qui eſt un Arbriſſeau, les Lilas, tant l'or-

dinaire que celui de Perſe. Les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Girofflées muſquées blanches, tant la ſimple que la double, c'eſt-à-dire, les Juliennes, les Ancolées, les Veroniques, les Hyacinthes à panache, les Martagons jaunes avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Eſpagne, &c.

On commence d'avoir à la fin du mois, abondance de Fraiſes & de quelques Ceriſes précoces.

## SECOURS DE JUIN.

ON a l'abondance de toutes ſortes de fruits rouges, ſçavoir, Fraiſes, Groſeilles, Framboiſes, Ceriſes, Bigarreaux, &c.

Quelques Poires, & ſur-tout, celles de petit Muſcat.

On a en pleine terre, abondance de toutes ſortes de Salades avec leurs fournitures

Abondance de toutes ſortes d'Herbes potageres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes, de Porrée.

Abondance de Pois & de Féves, tant de Marais que d'Haricot.

Abondance de Champignons, & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blanche.

Abondance d'Herbes fines, ſçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hyſope, Lavande, &c.

Et d'Herbes medicinales.

On a les Laituës Romaines, & les Alſanges blanches, avec l'abondance des Laituës de Genne.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs, tant pour garnir les plats que pour en faire des vaſes, ſçavoir des Pavots doubles de toutes les couleurs, de blancs, de gris-de-lin, de couleur de chair, de couleur de feu, de couleur de pourpre, de violettes, de panachez, des penſées jaunes & des violettes, des Pieds d'Aloüettes, des Juliennes, des Fraxilaines, des Roſes de toutes les façons; les Doubles, les Panachées, les Eglanteries doubles, des Roſes de Gueldre, des Roſes canelles, des Lys blancs, des Lys jaunes, des Matricaires, des Lys alphondelles, des Muſles de veau, des Virga aurea; des Jaſſec des deux couleurs, les Gladioles, des Veroniques, des Oeillets d'Ef

Digitized by Google

pagne, des Mignards, des Verbaſcunes, des Coqueries doubles, des Talaſpi de deux eſpeces, la grande & la petite des Muſcipula, des Valeriennes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc & l'Incarnat, des Lyſimachies jaunes, des Grands de notre-Dame, & vers la mi-Juin, du Chevre-feüille Romain, des fleurs d'Oranges, des Tubereuſes, des Anemones ſimples - de la Mignardiſe, de Viola-Marina.

On a encore de belles Pommes de Reinette.

On commence de voir quelques Choux pommez.

On a auſſi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oeillets, & des Croix de Jeruſalem doubles.

## *SECOURS DE JUILLET.*

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Ceriſes, Griottes, Bigarreaux.

Abondance de Fraiſes, de Pois & de Féves.

Abondance de Choux pommez, de Melons, de Concombres, & de toutes ſortes de Salades.

Quelques Chicorées blanches, quelques Raves.

Quelques Prunes, ſçavoir la jaune, la Ceriſette.

De la Calleville d'Eté.

Beaucoup de Poires, ſçavoir les Poires Magdelaines, les Cuiſſe-Madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.

A la mi-Juillet, ou à la fin du mois, on a les premieres Figues.

On a des Pois, des Féves de deux ſortes.

On a des Raves.

Abondance de Melons vers la mi-Juillet.

On a du Verjus de grain.

A l'égard des Fleurs, on en a encore beaucoup, & la plûpart de celles qui ſont marquées dans le mois précedent.

On a de plus les Geranium noche-olens, la Ruë avec ſa fleur olivâtre, les Couquelourdes, les Croix de Jeruſalem, tant ſimples que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu, qui durent juſqu'en Novembre, les Cyanus blancs & violets clairs, les Capucines, les Camomilles, les Staphiſagria, & vers la mi-Juillet commencent les Oeillets.

Digitized by Google

## *SECOURS D'AOUST.*

ON a abondance de Poires d'Eté, de Prunes, & de quelques Pêches Madelaine, Mignonne, Bourdin, &c.

De la Chicorée blanche.

Abondance de Figues.

On a l'abondance de Melons & de Concombres.

On a quelques Citroüilles aoustées.

Beaucoup de Choux pommez.

On a du Verjus de grain.

On continuë d'avoir toutes les verdures, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail & l'Echalotte.

Abondance de pieds d'Aloüette, de Roſes d'Inde, & d'Oeillets d'Inde; abondance de Roſes Muſcates, & des Roſes de tous les mois, du Jaſmin, des Pieds d'Aloüete tardifs, des Tubereuſes, des Matricaires, & des Talaſpi grands & petits; de plus, les Soleils vivaces, les Oculus Chriſti, &c.

## *SECOURS DE SEPTEMBRE.*

ON a l'abondance des Pêches violettes, Admirables, Pourprées, Perſiques, &c.

L'abondance des Rouſſelets, des Fondantes de Breſt, quelques Beurrées, &c.

L'abondance des Chicorées, des Choux pommez.

Sur la fin du mois, commence l'abondance de ſecondes Figues.

A la fin du mois, on a quelques Cardons d'Eſpagne, quelques Cardes d'Artichaux, quelque pied de Celeri, beaucoup de Citroüilles aoustées, beaucoup d'Artichaux, & encore de Melons.

Quelques Choux-fleurs.

On commence d'avoir de bons Muſcats.

On a des feüilles de Vigne pour garnir les plats.

On a du Verjus de grain.

Et quelques Oranges.

Digitized by Google

Pour les Fleurs, on a l'abondance des Tubereuſes, on a des Aſtes, ou Oculus-Chriſti, des Paſſe-velous, des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Roſes d'Inde, Merveilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers-roſes, tant le blanc que l'incarnat, les Roſes d'Outremer, des Giroſlées ordinaires, ſçavoir la blanche, la violette, &c. des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones ſimples.

## *SECOURS D'OCTOBRE.*

ON a l'abondance des ſecondes Figues.

L'abondance du Muſcat & du Chaſſelas.

Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poire de Vigne, de Lanſac, de Craſane, de Meſſire-Jean.

Abondance de Chicorée & de Celeri, des Cardons, de Cardes d'Artichaux, de Cardes de Porrées, de Champignons, de Concombres; encore même quelques Melons, ſi les gelées n'ont pas été fortes.

On a toutes les verdures des Potagers, Oſeille, Porrée; Cerfeüil, Perſil, Ciboules, les Racines, l'Ail, l'Oignon, les Echalottes.

Abondance de Pêches, ſçavoir, les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'Andilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Ramboüillet & de Cadillac, les Pavies jaunes, Pavie rouge.

Des Epinars, des Pois tardifs.

A l'égard des Fleurs, on a des Anemones ſimples, des Tubereuſes, du Laurier thim, des Paſſe-velous, du Jaſmin, des Lauriers-roſes, des Ciclamen, &c.

## *SECOURS DE NOVEMBRE.*

ON a encore dans les premiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Marquiſes, les Meſſire-Jean, les Craſanes, Petit-oins, quelques Virgoulez, quelques Ambrettes, Leſchaſſeries, Amadotes, &c.

On a des Pommes d'Artichaux.

Digitized by Google

On a l'abondance de Pommes de Calville d'Automne, & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenoüillets & Capendu commencent à mûrir.

On a des Epinars, Chicorée, Celeri, Laituës, &c. Salades, & des Herbes potageres; on a quelques Artichaux, des Choux de toutes façons; on a des Racines & des Citroüilles.

A l'égard des Fleurs, on a presque la même chose que le mois précedent, & le commencement des Talaspi semper virens.

---

## *SECOURS DE DECEMBRE.*

ON a par le moyen de la Serre, toutes les mêmes choses que nous avons ci-devant expliquées pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Asperges réchauffées.

Et de l'Oseille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gélées.

On a des Epinars.

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds, qui sont les plus délicats que les verts.

On a abondance de Poires de Virgoulée, d'Epines, d'Ambrettes, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Portail, &c.

Des Pommes d'Api, de Reinette, de Capendu, de Fenoüillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs, on a abondance des Lauriers Thim, on a des Anemones & des Ciclamen.

---

## CHAPITRE IV.

*Qui apprend à juger sûrement de l'inspection d'un Potager, s'il ne lui manque rien de ce qu'il doit avoir.*

CE n'est pas peu d'avoir une connoissance certaine, non seulement du secours qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'année, mais de sçavoir aussi quels sont les Ouvrages qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque saison. Cependant ce n'est pas assez pour donner à un honnête homme le plaisir

Digitized by Google

plaisir de juger ſurement à l'inſpection de ce Potager, ſi en effet il eſt ſi bien garni, qu'il ne lui manque rien de tout ce qu'il doit avoir: Car enfin il ne faut pas s'attendre d'y trouver toûjours actuellement tous les avantages dont on lui eſt obligé; on ſçait bien qu'il doit produire pour toute l'année, mais on ſçait bien auſſi qu'il ne produit pas tous les jours de l'année, par exemple dans les mois d'Hyver on n'y voit preſque aucune de ſes productions, la plûpart en étant dehors, parce qu'on les a miſes dans des ſerres pour les conſerver, & d'ailleurs parmi les plantes qu'on y voit en d'autres tems, combien y en a-t-il, qui dans ces tems-là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin; il leur faut peut-être des deux & trois mois, & quelquefois des cinq & ſix pour y parvenir, ainſi eſt-il dans le commencement du Printems pour tous les Legumes & verdures, ainſi en eſt-il l'Eſté pour les principaux fruits des autres ſaiſons, & voilà pourquoi j'ai crû qu'il ne ſeroit pas inutile d'expliquer plus particulierement, en quoi conſiſte le merite d'un Potager, à le prendre ſur le pied de ce qu'on y doit trouver chaque fois qu'on y entre, & pour en donner une idée plus exacte, je tâcherai de faire à peu prés le portrait de celui du Roy, il eſt en ſon eſpece le plus grand qu'on ait jamais vû, auſſi-bien que ſon Maître eſt le plus grand Prince qui ait jamais paru: ce portrait n'eſt pas fait pour engager perſonne à le copier; mais cependant chacun y pourra faire le rapport du grand au petit, & prendre enſuite les meſures qu'il jugera lui être convenables.

Je commencerai ce Chapitre par le mois de Janvier, (a) comme j'ai commencé les deux precedens, & je dis d'abord, que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin dont eſt queſtion; ſi on y voit premierement une quantité raiſonnable de Laituës d'Hyver plantées en côtiere, & couverts de paille longue ou de paillaſſons; ſi on y voit en ſecond lieu quelques quarrés d'Artichaux & de Porrée bien couverts de grand fumier, & qu'il en ſoit de même pour le Celeri, des Chicorées, du Perſil ordinaire, du Perſil-Macedoine, &c. en troiſiéme lieu des Choux d'Hyver & des Ciboules, de l'Oſeille, & des fournitures de Salades, & que ces deux dernieres ayent quelque ſorte de couverture; en quatriéme lieu des quarrez d'Aſperges ſans aucune façon, à moins que ce ne ſoit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ay commencé dans le mois de Novembre & Decembre; le ſurplus des

(a) JANVIER.

Plantes Potageres doit être ſerré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommes d'Artichaux, Choux-fleurs, &c. en cinquiéme lieu des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées preparées pour en planter, ou des foüilles faites pour en accommoder de languiſſans; en ſixiéme lieu des gens appliquez à nettoyer la mouſſe, & autres ordures qui gâtent les Fruitiers, & ſi par deſſus cela on y voit quelques couches pour les nouveautez du Printems, ſçavoir Fraiſes, Raves, petites Salades, Pois, Feves, Laituës pommées, Perſil, Plan de Concombres & de Melons, &c. Si on y voit même des Figuiers réchauffez, & quelques autres Arbres pareillement; que ne doit-on point dire à la loüange du Jardinier, ſi particulierement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage negligez.

Après avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & Potager pendant le mois de Janvier, je ne crois pas qu'il ſoit neceſſaire d'ajoûter ce qui le rend imparfait & deſagréable, non ſeulement à l'égard de ce mois; mais auſſi à l'égard de tous les autres dont je parleray enſuite, puiſqu'on voit aſſez de ſoi-même, que c'eſt le contre pieds de ce que je viens d'alleguer, c'eſt-à-dire la diſette, la negligence, la mal-propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monſtres des Potagers.

Dans le mois de Février (*a*) il faut abſolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage; il faut trouver établi la plûpart de tout ce que je viens d'inſinuer en paſſant ſur le fait des couches pour le mois precedent, & même ſi ſur la fin de ce mois le tems paroît aſſez temperé, & qu'il y ait eu un conſiderable dégel, qui vrai-ſemblablement promette la fin des grandes froidures, il faut qu'on commence à labourer les quarrez & les plattes bandes, dreſſer les planches, ſemer ces ſortes de graines qui ſont long-tems à lever, ſçavoir le Perſil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. il faut qu'on taille tout de bon les Arbres tant en Buiſſon qu'en Eſpalier, qu'on faſſe le premier paliſſage à ceux-ci, qu'on faſſe nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir de petites Salades, Raves, Laituës pommées, &c.

Dans le mois de Mars (*b*) que le Soleil commence à donner des

(*a*) FEVRIER. (*b*) MARS.

Digitized by Google

journées assez belles & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, en sorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les Ouvrages dont j'ai fait ci-devant un traité particulier, si bien qu'il seroit inutile de les repeter; de maniere que si l'étenduë du terrein est grande, & le nombre d'Ouvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfoüir, sarcler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plûpart de la terre doit être occupée, soit de semence, soit de plan, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année; tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défait de ses couvertures, qui sont devenuës hydeuses aussi-tôt qu'elles ont cessé d'être necessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air; qui vient réjoüir & les animaux & les plantes: on doit avoir au moins de quoi commencer à recuëillir, soit Salades soit Raves de la saison nouvelle, si déja les couches des mois precedens n'en ont pas donné le plaisir, mais particulierement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre, tant dans les allées que dans les labours, afin qu'avec la premiere pointe de ce vert naissant qui sort du sein de la terre & le parfum des Plantes qui ont en partage d'être odoriferantes, & l'abondance des fleurs qui commencent à s'épanoüir de tous côtez, & l'armonie des Oiseaux, qu'une espece de gayeté fait badiner amoureusement, & chanter à l'envi les uns des autres, cette propreté concourt à faire un theatre universellement parfait; & à inviter les curieux aux divertissemens de la promenade.

Au mois d'Avril (*a*) on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons & à Concombres; la terre y doit paroître presque par tout ornée d'une decoration neuve de plantes naissantes; là se voit l'Artichaux qui ressuscite, là l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se resserre en peloton la Laituë qui pomme; ici s'étend tout ce peuple de verdures & de legumes si differens en couleurs, & si differens en figure; ce sont là des mets innocens & naturels, qui se presentent pour la nourriture & le regal du genre humain; la Hyacinthe, la Tulipe, l'Anemone, la Renoncule, & tant d'autres fleurs, quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont? Ce qu'on doit ici remarquer, n'est que l'entretien ordi-

(*a*) AVRIL.

naire de ce qui eſt déja fait, c'eſt l'eſperance de la recolte future des fruits qui doit occuper; chacun cherche à voir, ſoit aux Arbres qui défleuriſſent s'ils noüent beaucoup de fruits, ſoit aux couches de Melons & de Concombres qui paroiſſent bien tenuës, ſi elles doivent amplement recompenſer de tant de peines qu'elles donnent.

Le mois de May (*a*) venant, quel contentement n'a-t-on point dans les Jardins utiles, combien grandes ſont les douceurs de la joüiſſance qu'on commence de goûter, on n'a plus lieu de demander d'où vient que tels & tels endroits de terre ſont encore dénués; les Cardons d'Eſpagne, les Choux-fleurs, la Porrée, le Celeri, & même les Artichaux, & les Laituës pommées qui ne doivent pas ſi tôt paroître, & pour qui ces endroits là étoient deſtinés, les ſont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois; le Pourpier que la delicateſſe de ſon temperamment avoit juſques à preſent retenu dans le Cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaiſir du Maître; la Fraiſe entrant en maturité fait l'ouverture aux autres fruits rouges qui la vont ſuivre immediatement; les Pois nouveaux ſont tous prêts à ſatisfaire l'avidité du friand; les Champignons pouſſent en foule; enfin de toutes les choſes qui ſont contenuës dans l'Alphabet que j'ai mis à l'entrée de ce Traité, il n'y a guére que les Epinars & les Mâches qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Aouſt & de Septembre; car même on peut voir quelques petits commencemens de chicorée, & ſi les Ceriſes precoces ont été les premiers fruits qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de May, les Abricots hâtifs, les petits Muſcats, les avants Pêches ne les laiſſeront pas long-temps ſeules à faire la richeſſe & l'ornement des Jardins.

Tous ces fruits-là s'apprêtent pour paroître auſſi en peu de jours; les Melons ne tarderont guéres à les ſuivre, &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini: tant de Laituës que d'autres plantes ſatisfont le goût, & le beſoin comme les fleurs avec les Orangers qu'on a ſorti à la my-May, font leur devoir à l'égard de la vûë & de l'odorat.

Les chaleurs du mois de Juin (*b*) empêchent veritablement l'entrée du Jardin ſur le haut du jour: mais quel charme n'y a-t-il point à les venir viſiter le matin & le ſoir, quand la fraîcheur d'un doux Zephire y regne en ſouveraine, c'eſt à preſent qu'on s'apperçoit que toutes choſes profitent à vûë d'œil: telle branche, qui

(*a*) MAY. (*b*) JUIN.

Digitized by Google

cinq ou ſix jours devant n'excedoit pas la longueur d'un pied, s'eſt étenduë juſqu'à deux & trois; les Porreaux ſont plantez; les quarrez de verdures ſont le tapis parfait; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air, qui étoit déja tout parfumé de l'odeur des Fraiſes; on cuëille de toutes parts en pleine terre, & en même tems qu'on diſtribue avec profuſion, ces plantes devenuës ſi belles & ſi parfaites; on regarnit les places qu'on venoit de depoüiller, en ſorte qu'on n'y en avoit preſque jamais de vuides, la nature ne demande par mieux que de faire des miracles de fertilité, aidée qu'elle eſt par les chaleurs du Pere de lumiere, elle n'a beſoin que de l'être auſſi par des humiditez convenables, humiditez que les nuës verſent quelquefois abondamment & d'autres fois c'eſt l'induſtrie & le travail du Jardinier qui les fourniſſent au beſoin. Ces planches, & ces plattebandes ſi bien allignées, & ſi bien garnies de Laituës pommées, quel plaiſir ne font elles pas à voir? Cette foreſt d'Artichaux de differentes couleurs qui paroît dans un endroit particulier, n'apelle-t-elle pas les Curieux pour les venir admirer, & pour juger ſur tout de leur bonté, & de leur délicateſſe, en même temps qu'on juge de leur beauté & de leur abondance? Les paliſſades ſi bien tonduës & ſi raiſonnantes de petits oiſeaux qu'on trouve en allant à ce Potager, ont commencé le plaiſir de la promenade, elles l'achevent en ſortant, & inſpirent un empreſſement d'y revenir au plûtôt.

Dans ces deux mois de Juillet (a) & Aouſt, les Potagers doivent être ſi heureuſement partagez dans leur condition, que pour lors ſans faute on y puiſſe trouver amplement tout ce qu'il faut pour ſatisfaire en même tems au plaiſir du preſent, & aux neceſſitez de l'avenir; cela étant on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra, ils doivent être tous prêts à y répondre; veut-on par exemple toutes ſortes d'herbes, de racines, Salades, Parfums, &c. ils en fourniront ſur le champ; veut-on des Melons, ces premiers & principaux fruits de nos Climats, on les ſent de loin, il ne faut que les aller viſiter, ſe baiſſer, & en prendre; veut-on des Concombres, Potirons, Citroüilles, Champignons, &c. ils en produiront abondamment; veut-on encore des Artichaux; veut-on des Poires, Prunes, Figues, &c. on eſt aſſuré d'y trouver de tout cela conſiderablement; veut-on auſſi des herbes fortes, Thim, Sauge, Sariette, &c, comme auſſi de l'Ail, de l'Oignon, de la Ciboule, du Porreau,

(a) JUILLET & AOUST.

de la Rocambole &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il ſemble que les quatre & cinq mois, qui viennent de paſſer n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-ci, en ſorte que tout doit bien aller en cette ſaiſon, ſi on eſt pourvû d'un Jardinier habile, & qui ait ſur toutes choſes le don du choix & du diſcernement à ſçavoir cueïllir: les Oeillets ne font pas ici un mediocre ornement des Jardins, les Fleuriſtes travaillent à marcoter, & n'oublient pas de ſortir les Oignons de terre pour les mettre à couvert & en lieu de ſûreté.

Si en Juiller & Aouſt les Potagers ſe ſont ſignalez par leurs Melons, leurs Concombres, & Legumes, & même par leurs Prunes, leurs premieres Figues, & quelque peu de Poires, &c. nous allons voir, que dans les mois de Septembre *(a)* & Octobre qui leur ſuccedent; ils ſe vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits; & ce ſera par l'abondance des Pêches, des Muſcats, des Chaſſelas, des ſecondes Figues, des Rouſſelets, des Beurrés, des Verte-longues, des Bergamottes, &c. Auſſi eſt il certain que c'eſt la veritable ſaiſon des bons fruits, c'eſt le tems de l'année que la Campagne eſt la plus frequentée, le temperamment qui ſe trouve entre les grandes chaleurs de la Canicule qui viennent de paſſer, & les grands froids que l'Hyver doit amener, ce temperamment dis je, fait ſortir les Habitans des Villes, pour aller un peu de tems reſpirer l'air des champs, & aſſiſter au divertiſſement des Vendanges, & la cueïllette des fruits; les Jardins doivent ici exceller par une quantité infinie de ce qu'ils ont accoûtumé de produire, il n'eſt pas permis d'y trouver un morceau de terre qui ſoit inutile; ſi quelque quarré vient d'être dépoüillé, par exemple, celui de l'Ail, Oignon, Eſchalotte, &c. il doit avoir eſté auſſi-tôt rempli d'Eſpinars, de Mâches, de Cerfeüil, de Ciboules, &c. Il en eſt de même pour quelques planches de Laituës d'Eſté, à la place deſquelles doit avoir ſuccedé un nombre infini de Chicorées & de Laituës d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines qui les puiſſent défendre des rigueurs de la ſaiſon qui vient.

Les premieres gelées blanches de Novembre *(b)* qui jauniſſent les feüilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naiſſance qui morvent & pouriſſent les Chicorées, & les Laituës avancées, qui noirciſſent les pommes d'Artichaux, &c. ſont une maniere d'avant coureurs cruels & redoutables, qui font perſumer que

*(a)* SEPTEMBRE ET OCTOBRE. *(b)* NOVEMBRE.

l'Hyver cet ennemy commun & impitoyable de la vegetation, approche ; il faut par conſequent ſe mettre de bonne heure à ſauver dans la ſerre tout ce que le froid peut gâter dehors, & au ſur plus il faut couvrir de grand fumier ſec ce qu'on ne peut aiſement ſortir de terre, & qui cependant court riſque de perir ſans le ſecours des couvertures ; & ainſi dans cette maniere de débris, ou de démenagement précipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire ſon devoir ; je veux même que nôtre Jardinier augmente le nombre de ſes Ouvriers pour éviter la perte dont il eſt menacé. La Hotte & la Civiere doivent faire ici un manege infiniment animé, l'un allant, & venant chargée de ce qui doit ſortir du Jardin pour garnir la ſerre, & l'autre chargée du fumier qui eſt deſtiné à couvrir ce qui reſte ſur pied : je ne ſçaurois pardonner à ceux qui par pareſſe ou imprudence ſe laiſſent ſurprendre dans ces occaſions importantes ; je ne veux pas qu'ils ſoient un moment en repos juſqu'à ce que toutes leurs affaires ſoient faites ; je veux voir la ſerre pleine & bien rangée ; je veux que preſque tout le Jardin prenne pour ainſi dire une étrange parûre nouvelle, parûre faite d'une choſe qui dans un autre tems le rendroit vilain & deſagreable, je ne crois pas qu'il ſoit neceſſaire de nommer ici l'étoffe dont elle eſt, on ſent aſſez que ce doit être communement de grand Fumier.

Le mois de Decembre (*a*) n'eſt pas ſans avoir encore beſoin d'un grand mouvement ; il arrive aſſez ſouvent que le mois precedent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celui ci ce qu'on n'a pû accomplir dans l'autre, & cela particulierement ſi le froid n'a pas déja fait toute la deſtruction dont il eſt capable ; il faut donc ſur tout vacquer à faire exactement ce que j'ai marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, ſi bien qu'on doit voir en ce temps-ci de l'empreſſement à preparer les nouveautez du printemps, à nettoyer les places des vieilles couches, à ſe diſpoſer au plûtôt d'en faire de nouvelles, à ſe mettre en peine non ſeulement d'avoir un magazin de bons fumiers, & beaucoup de cloches, mais auſſi à tenir ſes chaſſis bien reparez, &c. Je n'oublie pas ici pour les veritables curieux, qui ont moyen de le faire, le ſoin de réchauffer des Aſperges & de veiller à renouveller les réchauffemens, dès qu'ils ont paſſé leur grande chaleur : la choſe n'eſt pas ſans peine ni ſans depenſe, mais le plaiſir de voir au milieu des neiges, & des frimats une abondance d'Aſperges bien groſſes,

(*a*) DECEMBRE.

bien vertes, & tout-à-fait excellentes, eſt aſſez grand pour n'avoir pas de regret au reſte, & dans la verité on peut dire qu'il n'appartient guéres qu'au Roi de goûter ce plaiſir, & que peut-être ce n'eſt pas un des moindres que ſon Verſailles lui ait produit par le ſoin que j'ai l'honneur d'en prendre; auſſi eſt-il certain que c'eſt le ſeul endroit où l'on ait jamais vû forcer un terrein naturellement froid, tardif, & infertile à faire pendant le fort de l'Hyver ce que le meilleur terrein ne produit que dans les ſaiſons temperées.

## CHAPITRE V.

### *Quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Legume.*

IL eſt conſtant qu'il y a de certains fonds de terre, à qui il ne manque aucune des bonnes qualitez requiſes pour produire en chaque Saiſon, & long-temps de ſuite toute ſorte de beaux & de bons Legumes, ſuppoſé toûjours qu'on y faſſe une culture raiſonnable; il y en a auſſi, qui par-deſſus cela, ont la faculté de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce ſont ces fonds qu'on appelle vulgairement, ſables noirs, dans leſquels ſe trouve le juſte temperamment du ſec & de l'humide, accompagné d'une bonne expoſition, & d'un ſel inépuiſable de fecondité, avec une grande facilité de labour & de pénetration des eaux pluviales; il n'eſt pas moins conſtant, qu'il eſt aſſez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire, il eſt très-ordinaire d'en trouver qui péchent, ſoit pour être trop ſecs, trop legers & trop brûlans, ſoit pour être trop humides, trop peſans & trop froids, ſoit pour être dans des ſituations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelqu'unes trop enfoncées; heureux des Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans leſquels ils n'ont preſque jamais de mauvais ſuccès à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à eſperer: d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compaſſion, ceux qui ont en tout temps quelques-uns des grands ennemis de la vegetation à combattre, je veux dire, ou la grande ſéchereſſe, ou particulierement la grande humidité, parce que celle-ci, outre qu'elle eſt toûjours ſuivie d'un froid qui retarde les productions, elle eſt de plus, ſujette à pourrir la plûpart des Plantes, & ainſi, il eſt très-difficile, & preſque impoſſible de corriger, & encore plus de vaincre un ſi grand défaut: il

il n'en eſt pas entierement de même de la ſéchereſſe, car, pourvû qu'elle ne ſoit pas extrême, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroſer, & du fumier pour amander, on eſt le maître des remedes ſouverains & infaillibes qu'il y faut appliquer, & par conſéquent, le ſoin & la peine peuvent aſſez ſouvent ſe rendre maîtres de ces terrains arides & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles.

Il s'enſuit donc, que quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifferemment ſemer & planter par-tout quelque ſorte de Legumes & de Plantes que ce puiſſe être, avec une confiance certaine qu'ils y réuſſiront. La ſeule ſujetion qu'on y a, c'eſt premierement de ſarcler beaucoup, car telles terres produiſent infiniment de méchantes herbes parmi les bonnes, & c'eſt en ſecond lieu, de changer ſouvent les Legumes de place, ce qui eſt eſſentiel en toute ſorte de Jardins: car il eſt à propos de ne pas remettre deux ou 3 fois de ſuite, les mêmes vegetaux dans un même endroit, la nature de la terre demande ces ſortes de changemens, comme étant, ce me ſemble, aſſûré de retrouver dans cette diverſité, de quoi rétablir & perpetuer ſa premiere vigueur; or quoique dans ces bons fonds, tout y vient admirablement bien, il eſt pourtant indubitable, que les expoſitions du Midy & du Levant, ſont ici, comme par tout ailleurs, plus propres que celles du Couchant & du Nord pour avancer & ameliorer les productions, témoins les Fraiſes, les Pois hâtifs, les Précoces, les Muſcats, &c. En revanche, celles ci ont quelques autres avantages qui les font eſtimer à leur tour, par exemple, que pendant les grandes chaleurs de l'Eté, qui ſouvent grillent tout, & font trop tôt monter les Legumes en graine, elles ſont exemptes de ces trop fortes impreſſions, que le Soleil fait ſur les lieux qui lui ſont pleinement expoſez, & par conſéquent, les Plantes s'y conſervent plus long-temps en bon état.

Il s'enſuit, que ſi on a de ces fonds qui ſont paſſablement bons, mais dont la bonté n'eſt pas égale par-tout, ſoit de leur nature, ſoit à cauſe de leur ſituation & de leur pente, il s'enſuit, dis-je que c'eſt pour lors, que l'habileté & l'induſtrie du Jardinier ſe fait remarquer, en ce qu'il ſçait donner à chaque Plante, l'endroit où elle peut mieux réuſſir en chaque Saiſon, tant à l'égard de la hâtiveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté & de la perfection intérieure.

Generalement parlant, les terres qui ſont médiocrement ſéches, legeres & ſablonneuſes, & celles, qui quoiqu'un peu fortes, ont

quelque petite pente vers le Midy, ou vers le Levant, & ſont adoſſées à une montagne, ou à de grandes Murailles qui les couvrent des vents froids, ces ſortes de terres, ont plus de diſpoſition à produire les nouveautez du Printemps, que les terres ſortes, graſſes & humides; mais auſſi pendant les Etez qui ne ſont guéres pluvieux, ces dernieres ſont les Legumes plus gros & plus nourris, & demandent les arroſemens plus petits & moins fréquens, & ainſi, on peut en quelque façon trouver de quoi ſe conſoler en toutes ſortes de fonds.

Cependant, quoi qu'abſolument parlant, tout ce qui peut entrer dans un Potager, puiſſe venir en toute ſorte de terre, (pourvû qu'elles ne ſoient pas tout à-fait ſteriles,) il a été obſervé de tout temps, que toutes ſortes de terres ne conviennent pas également à toutes ſortes de Plantes, les habiles Maréchez du voiſinage de Paris, le juſtifient aſſez par une experience bien convainquante; car on voit que ceux qui ſont dans des ſables, ne s'attachent guéres à y élever des Artichaux: des Choux-fleurs, des Cardes de Porrée, des Oignons, des Cardons, du Celeri, des Bete-raves, & autres, &c. comme font ceux qui ſont dans les bonnes terres ſortes; & en revanche, ces derniers n'occupent point leurs terres en Oſeille, Pourpier, Laituës, Chicorées, & autres menuës Plantes qui ſont délicates & ſujettes à périr de nuile & de morve, comme ſont les Jardiniers des terres legeres.

De tous ce que je viens d'avancer, il réſulte deux choſes: la premiere: que le Jardinier habile qui a à cultiver un fond aſſez aride, ou une coline avec obligation d'avoir de tout dans ſon Jardin, y doit choiſir les endroits qui ſont les moins ſecs, pour y mettre ce qui veut, un peu d'humidité pour bien venir, ſçavoir, Artichaux, Bete-raves, Scorſonneres, Salſifix, Carottes, Panais, Cherüis, Cardes de Porrée, Choux-fleurs, Choux pommez, Epinars, Pois ordinaires, Féves, Groſeilles, Framboiſes, Oignons, Ciboulles, Porreaux, Perſil, Raves, Patience, Herbes fines, Bourrache, Bugloſe, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin, (ſuppoſé que les Secours ci-devant expliquez s'y trouvent, faute dequoi rien ne ſera de belle venuë,) il y mettra des Laituës de toutes les Saiſons, les Chicorées, le Cerfeüil, l'Eſtragon, le Baſilic, la Pimprenelle, le Baume, & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les Couches de toutes ſortes de Plan, & de petites Salades: il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de Raiſin, & il y eſpacera

Digitized by Google

les Legumes dans une diſtance médiocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un ſi grand volume que dans les lieux plus gras ; & enfin, il tiendra ſes allées & ſes ſentiers plus haut que les labours, ſoit pour y attirer les eaux des pluyes, qui, auſſi bien ſeroient inutiles & incommodes dans les allées, ſoit pour y profiter davantage des arroſemens qu'il y fera, & qui n'en pourront ſortir, ce doit être là une de ſes principales applications.

Il choiſira dans ce même fond, les lieux qui approchent le plus du bon temperamment entre le ſec & l'humide, pour y élever les Aſperges, les Fraiſes, les Cardons, le Celeri, &c. parce que ces ſortes de Plantes languiſſent de ſéchereſſe dans les lieux trop arides, & périſſent de pourriture dans ceux qui ſont trop humides ; il placera dans les pieds des murailles du Nord, ſon Alleluya, ſes Fraiſes tardives, & ſon Bourdelais, & dans la plate bande de ce Nord, il y fera les Pepinieres de Fraiſiers, & y ſemera du Serfeüil tout l'Eté, ( le Nord, en toute ſorte de terrein, doit ſervir aux mêmes Ouvrages, ) & comme ce Jardinier devra être curieux de nouveautez, il regardera les pieds des murs du Midy & du Levant, comme un aſyle merveilleux & favorable pour y en élever, pour avoir, par exemple, des Fraiſes & des Pois hâtifs au commencement de May, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laituës pommées au commencement d'Avril ; il mettra dans les labours voiſins de ce Midi, ou de ce Levant, le plan de Choux Pommez en Pepiniere, & y ſemera les Laituës d'Hyver, c'eſt-à-dire, les Laituës à Coquille pour y reſter pendant l'Automne & l'Hyver, juſqu'à ce qu'au Printemps ſuivant, il les replante en place ; il mettra dans les pieds de ces murs la Paſſepierre, qu'il ne ſçauroit guères avoir autrement, ( il faut faire la même choſe en toute ſorte de Jardins, ) & même pendant l'Hyver, il aura la prévoyance de rejetter ſur les labours de ces Eſpaliers, & particulierement de ceux du Levant, les neiges voiſines, pour faire une maniere de magaſin d'humidité, tant dans les endroits, où rarement voit-on la pluye donner, que dans ceux où les chaleurs violentes de l'Eté doivent être pernicieuſes.

La ſeconde choſe qui réſulte de ce que j'ai dit ci-devant, eſt que le Jardinier qui aura ſon Jardin dans un fond fort gras & fort humide, prendra pour tous ſes Legumes un parti contraire à celui dont je viens de parler ; bien-entendu que les lieux grandement humides, s'il ne ſe trouve moyen de les deſſécher & de les ameublir, ne lui ſeront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainſi,



Digitized by Google

ceux qui le ſeront le moins, ſoit par leur ſituation & leur nature, ſoit par le ſoin & l'induſtrie de l'Ouvrier, ſeront toûjours regardez comme les meilleurs pour toutes choſes; il mettra dans les plus ſecs, la plûpart de ce qui occupe ſa place les années toutes entieres, à la reſerve des Groſeiles & des Framboiſes, par exemple, les Aſperges, les Artichaux, les Fraiſes, les Chicorées ſauvages, &c. il mettra dans les autres endroits, ce qui en Eté demande moins de temps pour venir à ſa perfection, c'eſt à ſçavoir les Salades, les Pois, les Féves, les Raves, & même les Cardons, le Celéri, &c. & comme toutes choſes viennent groſſes & grandes dans ces lieux gras & humides, il y plantera tous les Legumes plus éloignez les uns des autres, qu'on ne fait pas dans des lieux ſecs: il tiendra ſes planches & ſes labours plus élevez que ſes allées & ſes ſentiers, pour faire égoûter de ſes terres les eaux qui nuiſent à ſes plans; & ainſi ſur tout les Planches de ſes Aſperges, de ſes Fraiſiers & de ſon Celeri, non plus que celles de ſes Salades, ne ſeront pas creuſes comme elles le doivent être dans les lieux ſecs.

Je me ſuis bien trouvé dans le nouveau Potager de Verſailles, où les terres ſont graſſes, viſqueuſes, & comme glaiſées, d'y avoir un peu élevé dans le milieu, certains grands quarrez, où les eaux des pluyes fréquentes de l'Eté 1682. demeuroient ſans pouvoir pénetrer au-delà, de ſept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élevation donné à ces quarrez de la pente de deux côtez, au bas deſquels, & tout du long, j'avois fait en meme-temps des rigoles creuſes d'environ un pied, tant pour ſéparer les quarrez d'avec les plattes-bandes, que particulierement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur ſéjour, ruinent entierement les Plantes de ces quarrez; ces eaux s'alloient enſuite perdre dans des pierrées que j'avois fait faire exprès pour les porter dehors; j'ai fait la même élevation en dos de bahu à la plûpart des plates-bandes, afin que ce qui pouvoit y reſter d'eau, retombât dans les bords des Allées, le long deſquelles autres petites rigoles preſque imperceptibles, recevoient ces eaux, & les conduiſoient dans les mêmes pierrées dont je viens de parler: je puis dire avec verité, que ſans une telle précaution, tout ce que j'avois dans de tels quarrez, non-ſeulement de Plantes Potageres, même les plus ruſtiques, par exemple, les Artichaux, les Porrées, &c. mais auſſi les Arbres fruitiers périſſoient à vûë d'œil, les Plantes de pourriture, & les Arbres de jauniſſe; outre que des coups de vents déracinoient aiſément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient preſque point dans ces terres

Digitized by Google

qui étoient devenuës liquides & molles comme du mortier frais fait, & comme de la boüillie; ma prévoyance & mon application, m'ont été en cela d'un très-grand ſecours, & je conſeille de bonne foy à ceux qui ſe trouveront dans des lieux auſſi difficiles, de faire la même choſe, s'ils ne peuvent s'aviſer de quelque meilleur expedient; mon raiſonnement a été, que comme la trop grande quantité d'eau délayoit, pour ainſi dire, ces malheureuſes terres, pour les rendre enſuite dans le grand chaud auſſi dures que des pierres, encore que dans l'un & dans l'autre de ces deux états, elles étoient incapables de culture & de production, mon raiſonnement, dis-je, a été, que ſi je pouvois empêcher le premier inconvenient, qui eſt de rendre les terres liquides, ce ſeroit un moyen infaillible pour me garantir du ſecond, qui eſt de les voir devenir dures, parce que ſi mes terres ayant été une fois ameublies, pouvoient après cela demeurer paſſablement ſéches, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvant plus reſter, elles ne ſe lieroient plus enſemble pour faire une maniere de petrification, & ainſi elles deviendront traitables comme d'autres terres. Ce ſuccès s'eſt trouvé aſſez conforme au raiſonnement que j'avois fait.

## CHAPITRE VI.

### *Quelle ſorte de Culture convient à quelques Plantes en particulier.*

C'Eſt beaucoup d'avoir mis d'abord tout ſon Jardin ſur un bon pied, & d'en avoir ſagement employé, ou au moins deſtiné toutes les parties ſelon les qualitez du fond, le merite des expoſitions, l'ordre des mois & la nature de chaque Plante; mais ce n'eſt pas tout, il les faut encore ſoigneuſement cultiver, comme elles le demandent.

Or il y a une Culture génerale des Potagers, & il y a en a de particulieres à chaque Plante; pour ce qui eſt de la génerale, on ſçait aſſez que la plus neceſſaire, & la plus importante, conſiſte premierement, à en bien amander la terre, ſoit qu'elle ſoit naturellement bonne, ſoit qu'elle ne le ſoit pas, car les Plantes Potageres effritent beaucoup; en ſecond lieu à la tenir toûjours meuble, ſoit à force de labourer, tant les Planches entieres pour y ſemer ou replanter, &c. que dans les endroits où la bêche peut être employée, par exemple, dans les Artichaux, dans les Cardons, &c. ſoit à force de

Digitized by Google

bequiller, & de ſerfoüir aux endroits où la grande proximité des Plantes ne permet que l'uſage des Serfoüiettes, par exemple, dans les Fraiſiers, les Laituës, les Chicorées, les Pois, les Féves, le Celeri, &c. elle conſiſte en troiſiéme lieu, à beaucoup arroſer pendant le grand chaud toutes les Plantes, & ſur-tout, dans les terres ſablonneuſes, car celles qui ſont fortes, en demandent un peu moins, bien-entendu que dans les unes & les autres, les arroſemens ne ſont pas ſi neceſſaires; ni pour les Aſperges, ni pour les bordures de Thim, Sauge, Lavande, Hyſope, Rhuë, Abſinthe, &c. auſquelles peu d'humidité ſuffit pour les tenir en bon état. Elle conſiſte en quatriéme lieu, à tenir la ſuperficie nette de toute ſorte de méchantes herbes, ſoit en ſarclant ou en labourant, ſoit en les ratiſſant ſimplement, quand les labours n'y ſont pas vieux faits, en ſorte que quand il eſt poſſible, la terre en paroiſſe toûjours fraichement remuée.

Je ne m'arrêterai point à rien dire davantage de cette Culture generale, elle n'eſt ignorée de perſonne, ce ſera ſeulement ſur celle de chaque Plante en particulier, que je tâcherai d'expliquer ce que j'en penſe, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des Plantes Potageres, il y en a qui ſe ſement pour demeurer abſolument en place, & d'autres pour être abſolument tranſplantées, qu'il y en a qui réuſſiſſent également bien des deux façons, qu'il y en a qui ſe multiplient ſans être ſemées, qu'il y en a qu'on replante toutes entieres, & d'autres qu'on rogne pour les replanter, qu'il y en a qui pour le ſecours du genre humain, produiſent pluſieurs fois de ſuite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produiſent qu'une fois l'année, mais ſe conſervent pour produire les années d'après; & qu'enfin, il y en a qui ceſſent d'être après leur premiere production.

Les Plantes de la premiere Claſſe, ſont les Raves, la plûpart des Bete-raves, Carottes, Panais, Cherüis, Navets, Mâches, Réponſes, Scorſonnere, Salſifix, & de plus l'Ail, le Cerfeüil, la Chicorée ſauvage, la Corne de Cerf, le Creſſon Alenois, les Echalottes, les Epinars, les Féves, les petites Laituës à couper, le Perſil, la Pimprenelle, la Porrée à couper, les Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oſeille, de la Patience, de l'Oignon, & de la Ciboule.

Les Plantes de la deuxiéme Claſſe qui ne réuſſiſſent point ſans être tranſplantées, ſont les Cardes de Porrée, le Celeri, la plûpart

Digitized by Google

des Chicorées blanches, & des Laituës, tant à hier qu'à pommer, à moins que d'avoir été ſemées fort claires, ou d'avoir été enſuite fort éclaircies, tels ſont auſſi les Choux, la plûpart des Melons & des Concombres, les Citroüilles, les Porreaux, les Potirons, &c.

Les Plantes de la troiſiéme Claſſe, c'eſt-à-dire, celles à qui il eſt indifferent d'être ſemées en place, ou d'être tranſplantées, ſont les Aſperges, quoi qu'ordinairement on les ſeme en Pepiniere pour être tranſplantées un an ou deux après, le Baſilic, le Fenoüil, l'Anis, la Bourrache, la Bugloſe, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sariette, le Thim, le Cerfeüil muſqué, &c.

Les Plantes de la quatriéme Claſſe, qui ſe multiplient ſans être ſemées, ſont l'Alleluya, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles font de groſſes touffes, qu'on ſépare en pluſieurs, les Artichaux, par le moyen de leurs Oeilletons, le Baume & l'Oſeille ronde, la Tripe-Madame, l'Eſtragon, la Meliſſe, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre, les deux dernieres ont encore l'avantage de ſe multiplier de graine; les Artichaux l'ont auſſi quelquefois; les Fraiſes par le moyen de leurs trainaſſes; les Framboiſes & les Groſeillers, par le moyen de leurs rejettons, & des branches qui prennent de bouture, la Lavande, l'Abſinthe, la Sauge, le Thim, la Marjolaine, par le moyen de leurs branches qui prennent racines au colet, & outre qu'elles ſont encore de la graine; le Laurier commun par marcottes, & même par graine; le Raiſin & les Figuiers, par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, ſoit enracinées, ſoit non enracinées.

En cinquiéme lieu, les Plantes dont on rogne une partie, ſoit des feüilles, ſoit des racines, ſoit de l'un, ſoit de l'autre, en même-temps pour les tranſplanter, ſont les Artichaux, les Porrées, le Porreau, le Celeri, &c. les autres; ou l'on ne rogne rien des feüilles, (car pour les Racines, il eſt toujours bon de les rafraîchir un peu, les Chicorées, pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oſeille, &c. ſont toutes les Laituës, l'Alleluya, les Violettes, le Baſilic, la Bonne-Dame, la Bourrache, la Bugloſe, les Capres-Capucines, les Choux, l'Eſtragon, la Paſſe-pierre, les Fraiſes, la Marjolaine, les Melons, Concombres, Citroüilles, Potirons, le Pourpier, les Raves pour graine, &c.

Les Plantes qui produiſent pluſieurs fois de ſuite dans la même

année, & ſe conſervent pour les ſuivantes, ſont l'Oſeille, la Patience, l'Alleluya, la Pimprenelle, le Cerfeüil, le Perſil, le Fenoüil, toutes les bordures, la Chicorée ſauvage, le Perſil-Macedoine, le Baume, l'Eſtragon, la Paſſe-pierre, &c.

Les Plantes qui ne produiſent qu'une fois l'année, & ſe conſervent pluſieurs années enſuite, ſont les Aſperges, & les Artichaux.

Enfin, celles qui ceſſent d'être après leur premiere production, ſont toutes les Laituës, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Féves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citroüilles, les Oignons, les Porreaux, le Celeri, la Bonne-Dame, tout ce qui n'eſt d'uſage que par ſes Racines, ſçavoir Bete-raves, Carottes, &c.

Pour expliquer préſentement le détail particulier de la Culture de chaque Plante, il faut ſçavoir, que cette Culture regarde la diſtance où elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont beſoin, la ſituation & la diſpoſition qu'elles demandent, le ſecours qu'il faut à quelques-unes pour parvenir à la bonté qui leur convient, ſoit par être liées ou enveloppées, ſoit par être buttées ou couvertes, &c.

LISTE

Digitized by Google

# LISTE
## ALPHABÉTIQUE DES PLANTES
### Potageres avec la Culture qui leur convient.

JE commencerai cette Liſte Alphabetique par,

Les pieds d'ABSINTHE & de toutes les autres bordures de Thim, Lavande, Hyſope, &c. Toutes ces plantes ſe plantent au cordeau & ſe mettent à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant dans terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au Printemps, & de les renouveller de deux en deux ans pour en ôter les pieds; la graine s'en recuëille vers le mois d'Aouſt.

L'AIL ſe ſeme de gouſſe, ou autrement de Caïeux à la fin de Février, & ſe met trois à quatre pouces avant en terre, & de 3. à 4. pouces de diſtance; on les ſort de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſeicher pour les garder enſuite d'une année à l'autre dans un lieu qui ne ſoit point humide.

L'ALLELUYA vieilliſſant ſe met en touffe, & comme c'eſt une plante qui vient dans les bois; & qui par conſequent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord, eſpacée d'environ un pied l'une de l'autre; plus on lui ôte ſes feüilles, & c'eſt ce qu'elle a de bon, & plus elle en repouſſe de nouvelles: c'eſt aſſez de la mettre environ 2. pouces avant dans la terre, elle dure 3. à 4. ans ſans être renouvellée, & pour la renouveller, c'eſt aſſez que de ſeparer les groſſes touffes en pluſieurs petites, & les replanter auſſi-tôt, ce qui ſe fait dans les mois de Mars & d'Avril; un peu d'arroſement dans les grandes chaleurs, & ſur tout dans les terres ſablonneuſes leur eſt de grand ſecours.

L'ANIS & le FENOÜIL ſe ſement d'ordinaire aſſez clair, ou par rayons, ou en bordures, ſa feüille ſert dans les Salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Aouſt, & les tiges en étant coupées il repouſſe l'année d'après de nouvelles feüilles, qui ſont auſſi bonnes que les premieres; il eſt à propos de le renouveller de deux en deux ans.

Les ARTICHAUX, comme nous avons dit ailleurs, se multiplient par le moyen des Oeilletons que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au Printems autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter dès qu'ils sont assez forts, en sorte qu'on n'en laisse à chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignez; pour en planter, on fait communément des petites fosses creuses d'un demi pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dressez au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & separée de sa voisine par un sentier d'un grand pied, ces fosses se font à demi pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles; on met deux Oeilletons en ligne droite dans chacune espace d'environ neuf à dix pouces, il les faut renouveller tous les trois ans aumoins, leur couper les feüilles à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier tec pendant tout le gros froid jusques à la fin de Mars, il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, si les Oeilletons sont assez forts ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines ou un mois, les bien labourer & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture; on les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai les Pommes commencent à sortir, & c'est dès ce tems-là qu'il faut arroser amplement, c'est à dire deux ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Esté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement sèches, ceux qui sont plantez au Printems, doivent faire du fruit à l'Automne; ensuite s'ils sont bien arrosez, & ceux qui n'en font point donnent les premieres Pommes au Printemps suivant, s'ils sont assez forts pour resister au froid de l'Hyver; les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les Mulots pour ennemis, ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il est bon de planter un rang de Cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les Mulots trouvans les racines de celles-là plus tendres s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en est de trois façons, de verds, ou autrement blancs; & ce sont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde & camuse comme les blancs, & ces deux dernieres sortes sont plus delicates.

Les ASPERGES se sement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'est à dire qu'on les seme dans quelque planche bien

preparée ; il les faut ſemer aſſez claires, & pour les couvrir de terre on les herſe avec la fourche de fer, cela ſe fait un an après ſi elles ſont aſſez fortes ; ce qui ſera ſi la terre eſt bonne & bien preparée, ou au moins deux ans après on les doit replanter, ce qui ſe fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & ſéparées d'autant les unes des autres : ſi c'eſt dans les terres ordinaires on creuſe ces planches d'un bon fer de bêche, mettant ſur les ſentiers ce qu'on enleve de la planche ; & à l'égard des terres fortes & humides, je ſuis d'avis qu'on faſſe comme j'ay fait au Potager de Verſailles, c'eſt à dire qu'on ne les creuſe aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les ſentiers, la grande humidité leur eſt mortelle : les Aſperges ainſi ſemées ſont des touffes de racines autour de l'œil, c'eſt-à-dire autour de l'endroit d'où doivent ſortir les montans ; ces racines s'érendent entre deux terres, & pour les replanter, ſoit en planche creuſe, ou en planche élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & ſi la terre n'eſt guére bonne, on y met un peu de fumier, enſuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plan, & on les range proprement ſur la ſuperficie de la planche dreſſée, ſans avoir beſoin de leur rogner l'extremité des racines, ou au moins que très peu ; ſi l'intention eſt de rechauffer ces Aſperges quand elles ſeront aſſez fortes ; on les eſpace à un pied les unes des autres, & ſi elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les eſpace à un bon pied & demi, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier ; quand elles ſont ainſi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre : Que ſi quelqu'une manque de pouſſer, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui ſe fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant ſoin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroſer quelquefois pendant les groſſes chaleurs, & de les tenir toutes en tout tems bien ſarclées, & bien bequillées, ou bien on marque avec de petits bâtons les endroits dégarnis, & on attend au Printems enſuite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre, qu'on prend dans le ſentier ; parce que bien loin de s'enfoncer, elles s'elevent toûjours petit à petit : on les fume raiſonnablement de deux en deux ans : on les laiſſe pouſſer les trois ou quatre premieres années, ſans en cueillir juſqu'à ce qu'on voye qu'elles viennent groſſes, pour lors on en peut réchauffer ce qu'on voudra, ſinon on commencera d'en cueillir pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, ſans qu'il ſoit neceſſaire



Digitized by Google

de les renouveller : tous les ans à la Saint Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs ; on prend de la graine des plus beaux pour en semer si on veut, dans le temps ci-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere on se sert d'une fourche de fer, la bêche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est-à-dire un peu devant que les Asperges commencent à pousser naturellement, il ne faut, dis je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, en sorte que la bêche n'aille pas jusques à blesser ces plantes, ce petit labour sert, tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non seulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril & des rosées de May qui nourrissent le pied, mais aussi facilite la sortie des Asperges, l'ennemi particulier & redoutable des Asperges ce sont de petits pucerons qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter, c'est particulierement pendant les années fort séches & fort chaudes ; car les autres années il ne paroît pas, on n'a point encore trouvé de remede à ce mal.

Le BAUME étant une fois planté n'a besoin d'autre culture particuliere que d'être coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmi les fournitures de Salades pour les gens qui les aiment parfumées ; il le faut renouveller tous les trois ans au moins, & le mettre toûjours en bonne terre ; les blanches prennent de boutures à l'endroit où elles sont couvertes, & ainsi d'une grosse touffe on en fait aisément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : l'Hyver aussi on en plante de grosses touffes sur couches, & prenant soin de les couvrir de cloches, elles poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & après cela elles perissent.

Le BASILIC est une plante annuelle assez delicate, on n'en seme gueres que sur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en semer ainsi dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année ; ses feüilles tendres se mettent en petite quantité parmi les fournitures de Salades, & y font un agreable parfum ; on en met même dans les ragouts, & sur tout de séches, c'est pourquoi on est soigneux d'en garder pour

Digitized by Google

l'Hyver; on recuëille ſa graine dans le mois d'Aouſt, & d'ordinaire pour le faire gréner on en replante au mois de May, ſoit en pot, ſoit en planche; il en eſt de pluſieurs façons, celui qui fait les plus grandes feüilles, & ſur tout quand elles tirent au violet, & celui qui fait les plus petites, ſont les deux plus curieux, celui qui les fait mediocres eſt l'ordinaire, autrement le commun.

Les BETE-RAVES ſont plantes annuelles qui ne viennent que de graines; on en replante rarement, on les ſeme au mois de Mars, ſoit en plein champ, ſoit on bordures, il les faut ſemer fort claires, ou moins ſi elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles; elles demandent la terre fort bonne, & bien preparée; les milleures ſont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane eſt pareillement fort rouge, elles ne ſont bonnes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques unes de celles de l'année precedente qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recuëille au mois d'Aouſt & de Septembre.

La BONNE DAME ne vient que de graine, on la ſeme des premieres du Printemps, & eſt des plus promptes à lever, & des plus promptes auſſi à monter en graine dés le mois de Juin; on la ſeme aſſez claire, & pour en avoir de belles graines, il eſt bon d'en replanter quelques pieds à part, la feüille de cette plante eſt fort bonne en Potage & en farce; on s'en ſert preſque d'abord qu'elle eſt ſortie de terre, car auſſi-bien elle paſſe fort promptement; pour en avoir de meilleure heure on en ſeme quelque peu ſur couche, elle vient en toute ſorte de terre, mais toûjours plus belle dans les bonnes que dans les mediocres.

Les BOURDELAIS, autrement Verjus, tant le blanc que le rouge eſt une eſpece de pied de vigne qui ſe taille au Printemps, & ſe provigne, ſe greffe, & ſe plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février Mars; il faut prendre ſoin d'en lier les branches, ſoit à des échalas, ſoit à quelque treillage dès la my-Juin, autrement le vent les déſole tout à fait, il faut auſſi les ébourgeonner au Printems pour leur ôter les branches foibles & inutiles, c'eſt aſſez de laiſſer en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus ſur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun deſquels communement pouſſe une branche, & 3. ou quatre grandes grapes ſur chacune; je pratique en toutes ſortes de Vignes, & ſur tout au Muſcat, de tenir les branches baſſes plus courtes de deux yeux que les plus hautes, pour tenir toûjours le pied bas, quand je ne les veux pas laiſſer monter en treille.

Digitized by Google

La BOURRACHE & la BUGLOSE viennent, & se gouvernent de la même façon que la Bonne-dame, hors qu'elles ne levent pas si fortement; on en seme plusieurs fois pendant un même Esté, parce que leurs feüilles, en quoi consiste tout leur merite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres, c'est-à-dire qu'il les faut jeunes; leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades, leur graine tombe aussi-tôt qu'elle est mûre, & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus sûr est de couper les tiges, & les mettre sécher au Soleil, dès que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en perd que fort peu.

Les CAPRES ordinaires sont une espece de petit Arbuste qu'on éleve dans des niches faites exprès dans des murailles bien exposées; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printems on en taille les branches qui poussent ensuite des boutons, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver soit en salade, soit en potage.

Les CAPRES CAPUCINES autrement nasturées sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant qui est foible & vient assez haut, se puisse accrocher pour se soûtenir: on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, on y met quelques bâtons pour soûtenir leurs montans; le bouton est bon à confire dans du vinaigre devant qu'il vienne à s'épanoüir, sa fleur est assez grande d'une couleur orangée & assez agreable; il faut prendre soin de les bien arroser l'Esté pour les faire pousser vigoureusement & assez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle est mûre, aussi bien que celle des Bourraches & Buglotes, ainsi il la faut soigneusement ramasser.

CAPRONS sont une espece de grosses Fraises peu delicates qui mûrissent en même-temps que les bonnes; leur feüille est extraordinairement large, veluë, & d'un verd noirâtre, il n'en faut faire guéres de cas, on en trouve dans les bois comme d'autres Fraises.

CARDES D'ARTICHAUX sont les feüilles des beaux Artichaux qu'on à liées & envelopées de paille l'Automne & l'Hyver; ces feüilles ainsi envelopées par tout, à la reserve de leur extremité superieure blanchissent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, si bien qu'étant cuites on s'en sert comme de veritables Cardons d'Espagne.

Digitized by Google

Ce qu'on appelle CARDES DE PORRE'E, eſt le pied de Porrée replanté en planche bien preparée, de laquelle chaque pied étan teſpacé d'un bon grand pied de diſtance l'un de l'autre, pouſſe de grandes fanes qui ont dans le milieu un cóton large, blanc & épais, & ce cóton eſt la veritable Carde dont on ſe ſert pour les potages, & des entremets: après avoir ſemé de la Porrée ſur couche, on en ſeme en pleine terre dans le mois de Mars: on replante de celle qui eſt la plus jaune dans des planches dreſſées exprés, & prenant ſoin de les bien arroſer pendant l'Eſté elles ſe fortifient pour pouvoir reſiſter au froid de l'Hyver, en cas qu'on prenne ſoin de les couvrir le grand fumier ſec, tout de même qu'on couvre les Artichaux; auſſi ſont-elles bien placées quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux, on les decouvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les ſoigne, & moyennant cette culture elles pouſſent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de May & de Juin; enfin elles montent en graine, & on en recuëille dans le mois de Juillet & d'Août pour en ſemer le Printemps ſuivant.

CARDONS d'ESPAGNE ne viennent que de graine, on en ſeme à deux fois: la premiere eſt pour l'ordinaire à la my-Avril, ou à la fin du mois, & la deuxiéme à l'entrée de May; on les doit ſemer en bonne terre bien préparée, & dans de petites foſſes pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creuſes de ſix pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites foſſes en échiquier; on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, pour n'en laiſſer que deux ou trois en place, ſi elles levent toutes on ôte le ſur plus, ſoit pour le jetter, ſoit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réüſſi, ou bien on en aura ſemé quelque peu ſur couche à cette intention; & quand au bout de quinze ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut foüiller pour voir ſi elle eſt pourrie, ou ſi elle germe, afin d'en remettre de nouvelle en cas de beſoin; les premieres graines ſont d'ordinaire trois ſemaines à lever, les ſecondes quinze jours; il ne faut pas ſemer les Cardons devant mi-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Août & de Septembre: cela étant ils ne ſont plus bons; il faut prendre grand ſoin de les bien arroſer, quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un tems bien ſec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feüilles, & quelques jours après on les envelope entierement de paille, ou de litiere ſéche bien entortillée, en ſorte que l'air n'y penetre, à moins que ce ne ſoit par l'extremi-

Digitized by Google

té d'en haut qu'on laisse libre; ces pieds de Cardons ainsi envelopez blanchissent au bout de quinze jours ou trois semaines, & deviennent bons à manger: on acheve de lier, & enveloper tout ce qu'on en a dans son Jardin quand on voit approcher l'Hyver, & pour lors on les enleve en motte pour les replanter dans la serre; quelques-uns de ces pieds sont bons à replanter en pleine terre au Printemps ensuite, pour monter en graine dans les mois de Juin ou Juillet, ou bien quelques pieds restez en place serviront à cela trois au quatre ans de suite.

CAROTTES sont une sorte de racine, les unes blanches, les autres jaunes qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes soins que nous avons ci-devant expliquez sur l'article des Bete-raves.

Le CELERI est une sorte de Salade qui vient de graine, & n'est bonne qu'à la fin d'Automne, & pendant l'Hyver; on en seme à deux fois pour en avoir plus long-temps, parce que le vieux semé monte aisement en graine, & devient dur, on en seme donc d'abord sur couche au commencement d'Avril; & comme la graine en est extrêmement menuë, on ne peut s'empêcher de le semer trop dru, si bien que si on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'estiole trop, & demeure foible & élancé, au lieu de pousser beaucoup de feüilles dedans le pied; le plus sûr est de le replanter en pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt; on replante ce premier au commencement de Juin, on en seme pour la seconde fois à la fin de May ou à l'entrée de Juin, mais c'est en pleine terre; & on prend le même soin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepiniere, que le premier; il en faut planter davantage à la seconde fois qu'à la premiere; il y a deux manieres de le replanter, l'une en tranchée creuse d'un bon fer de bêche, & large de trois à quatre pieds pour y faire trois ou quatre rangs, & y espacer les Plantes d'un pied l'une de l'autre; cette maniere de creuser les Planches pour buter le Celeri, n'est bonne que dans les terres séches, parce que les terres fortes sont trop pourrissantes; la seconde maniere est de le replanter en simple planche non creusée, & l'espacer tout de même que l'autre, prenant soin en l'un & l'autre cas de l'arroser extrêmement pendant l'Eté, car sa principale bonté consiste à être rendre aussi bien qu'a être fort blanc; les arrosemens contribuent au premier degré de bonté, & à l'égard du second, il faut sçavoir

que

Digitized by Google

que pour blanchir le Celeri on commence de le lier de deux liens quand il eſt aſſez fort; & on prend pour cela un temps ſec, & enſuite on bute entierement les pieds, ſoit en y abbatant de la terre, qui eſt élevée ſur le tentier, ſoit en y mettant beaucoup de grand fumier ſec tout autour comme on fait aux Cardons, ou bien des feüilles ſéches: Le Celeri ainſi buté de terre ſéche, ou garni de grand fumier ſec, ou de feüilles ſéches juſqu'à l'extremité de ſes feüilles blanchit en trois ſemaines, ou un mois; & comme étant blanchi il pourrit ſur pied ſi on ne le mange, il s'enſuit qu'il n'en faut buter, ni entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut conſommer; il n'y faut point d'autre précaution pendant qu'il ne géle pas, mais ſi la gelée vient à donner, il faut couvrir entierement tout le Celeri, car la groſſe gelée le gâte auſſi-tôt, & afin de trouver plus de facilité à le couvrir après l'avoir lié de deux ou trois liens, on l'arreche en motte à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en preſſant les pieds tout auſſi près qu'on peut l'un de l'autre, & pour lors il faut beaucoup moins de couverture, que ſi les pieds étoient reſtez dans leur éloignement ordinaire; l'expedient pour en élever de la graine, eſt d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds après l'Hyver, ils ne manquent pas de monter en graine vers les mois de Juin & de Juillet, & on recüeille cette graine au mois d'Aouſt; nous n'en connoiſſons que d'une eſpece.

Le CERFEÜIL muſqué eſt une des fournitures de Salade, & pendant le commencement du Printemps que ſes feüilles ſont jeunes & tendres il eſt agreable, & propre à contribuer au parfum mais il n'en faut plus mettre quand elles ſont dures & vieilles: il reſte pluſieurs années en place ſans ſe gâter à la gelée, ainſi il devient un aſſez gros, & grand pied, il monte en graine vers le mois de Juin, & c'eſt par là qu'il ſe multiplie.

Le CERFEÜIL ordinaire, eſt une plante annuelle, ou plûtôt de peu de mois qui ſert à beaucoup d'uſage, & ſur tout aux Salades quand il eſt jeune & tendre; c'eſt pourquoi on en doit ſemer tous les mois un peu chaque fois à proportion des beſoins & de la terre qu'on a; il monte fort aiſément en graine, & pour en avoir de bonne heure il en faut ſemer à la fin de l'Automne, & ſans doute on en aura la graine toute mûre vers la mi-Juin; on coupe les montans dès qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes pour en faire ſortir la graine.

Le CHASSELAS eſt une eſpece de bon Raiſin fort doux, il y en a de blanc & de rouge, & celui-ci eſt fort rare, l'autre eſt fort commun;

il demande les bonnes expoſitions du Midy, du Levant & du Couchant pour étre plus jaune, plus croquant, & meilleur; c'eſt de tous les Raiſins celui qui ſe conſerve le plus long-temps, pourvû qu'on ne le laiſſe pas trop mûrir devant que de le cueillir, ſa culture qui conſiſte à la taille, eſt ſemblable à celle du Bourdelais.

CHERUIS, eſt une eſpece de Racine qui ſe multiplie de graine, ſe ſeme & ſe cultive comme les autres Racines au mois de Mars.

CHICONS, eſpece de Laituë à lier, voyez leur culture dans l'Article des Laituës.

CHICORE'E, eſt une ſorte de très-bonne Plante annuelle, qui ſert aux Salades, aux potages d'Automne & d'Hyver, pourvû qu'elle ſoit bien blanche, & par conſéquent tendre & délicate; elle ne ſe perpetuë que par le moyen de la graine; il y a la Chicorée ordinaire & la Chicorée ſauvage, l'ordinaire en contient de pluſieurs façons, ſçavoir la blanche, qui eſt la plus délicate; la verte qui eſt la plus ruſtique, & la plus capable de réſiſter au froid, la friſée & la non friſée: les unes & les autres s'accommodent aſſez bien de toute ſorte de terre: on ne commence guéres d'en ſemer que vers la mi-May, & il la faut pour lors ſémer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup pour la faire blanchir en place ſans la tranſplanter, & encore en ſeme-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aiſément en graine; la Saiſon d'en ſemer beaucoup, eſt la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet pour en avoir de bonne en Septembre: & on en ſeme enſuite beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire grande proviſion pour le reſte de l'Automne, & une partie de l'Hyver: quand elle leve trop druë, on la coupe ou on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un pied l'un de l'autre: on en fait communément de grandes Planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter enſuite au cordeau. Cette plante demande de grands & de fréquens arroſemens; & quand elle eſt aſſez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet, on la lie de deux ou trois liens ſelon ſa hauteur, & étant ainſi liée, elle blanchit au bout de quinze ou vingt jours, & comme elle craint extrémement la gelée du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier ſec, ſoit qu'elle ait été liée, ſoit qu'elle ne l'ait pas été; quand on eſt à la fin de Septembre, on la plante aſſez près à près, parce qu'elle ne vient pas ſi grande & ſi étenduë qu'en

Digitized by Google

Eté; ſi on peut ſauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puiſſe avoir le temps de bien mûrir: les Gens qui ont une bonne Serre, font fort bien d'en ſerrer, & pour cela, on la plante fort près-à-près dans cette Serre; ceux qui n'en ont point, ſe contentent de la couvrir de beaucoup de grand fumier ſec, enſorte que la gelée n'y puiſſe pas pénetrer.

La CHICORE'E-SAUVAGE, ſe ſeme dès le mois de Mars en Planche, & même aſſez druë & en terre bien préparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Eté à force de l'arroſer & de la rogner, afin qu'elle ſoit bonne à blanchir pendant l'Hyver; il y en a qui la mangent verte en Salade quelque amere qu'elle ſoit, mais pour l'ordinaire, on la veut blanche, & pour la blanchir, on la couvre beaucoup de grand fumier après l'avoir rognée tout près de terre; & cela étant, comme elle vient à pouſſer dans l'obſcurité & à couvert du jour, ſes jets ſont blancs & tendres; il eſt plus propre d'empêcher par quelques traverſes d'échalas, que le grand fumier ne la touche, elle pouſſe tout de même ſous cette couverture, pourvû que les côtez ſoient ſi bien bouchez, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ſes jets ſont plus propres, & ſentent moins du fumier; ceux qui ont des Serres y en peuvent tranſplanter l'Hyver, elle y pouſſe aſſez bien pour peu qu'elle ſoit obſcurement placée; quand elle eſt verte, elle ne ſe gâte point à la gelée, & dès la fin de May elle monte en graine; beaucoup de Gens en mangent les montants en Salade, pendant qu'ils ſont jeunes & tendres.

LE CHOUX, eſt de toutes les Plantes Potageres, celle qui étant tranſplantée reprend le plus aiſément; comme auſſi eſt-elle la plus connuë & la plus uſitée de tout le Jardinage; elle ſe multiplie de graine; il en eſt de pluſieurs eſpeces & de differentes Saiſons, il en eſt de pommez qu'on nomme Choux-blancs & Choux Capus, qui ſont pour la fin de l'Eté & pour l'Automne; il en eſt de friſez & de pancaliers, autrement, Choux de Milan, qui ſont de petites pommes pour l'Hyver; il en eſt de rouges, ou plûtôt violets: il en eſt qu'on nomme à larges côtes, dont les uns ſont blonds & fort délicats pour le temps des Vendanges, & les autres ſont verts, & qui ne ſont fort bons, que quand ils ſont gelez; enfin, il en eſt qu'on nomme Choux-fleurs, & ceux-là ſont, pour ainſi dire, les plus nobles & les plus importans: ils n'entrent point aux Potages, mais ſervent aux entremets: ils ne peuvent ſouffrir la gelée, & d'abord



Digitized by Google

que leur tête ſe forme, il la faut couvrir par le moyen de ſes feüilles qu'on lie par-deſſus de quelque lien de paille, afin d'éviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir: ceux-ci ſont pour l'Hyver, & il les faut refugier dans la Serre, les y porter en motte, & les y planter, ils ont accoûtumé d'achever d'y former leur tête: tous les autres Choux grainent en France, mais pour ceux-ci: ils n'y grainent point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'eſt-pourquoi elle eſt d'ordinaire aſſez chere: pour faire monter les Choux en graine, on a accoûtumé tous les ans, l'Automne ou au Printemps, d'en tranſplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux & les meilleurs, & ils montent en graine dans les mois de May & de Juin, & ſe recuëillent en Juillet & Août.

Il faut en paſſant remarquer deux choſes, la premiere, que pour toutes les groſſes Plantes qui montent en graine, & s'elevent aſſez haut, par exemple, Choux, Porreaux, Ciboule, Oignons, Bête-raves, Carottes, Panais, Celeri, &c. il les faut ſoûtenir, ſoit avec des échalas debout, ſoit avec des traverſes de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montants, devant que la graine ſoit aſſez mûre.

Et la ſeconde choſe qu'il faut remarquer, eſt qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines ſéchent ſur pied, c'eſt aſſez qu'elles y mûriſſent, & pour lors on coupe les montants, & on les met ſécher ſur quelque linge pour les y battre, & enſuite les vanner, nettoyer & ſerrer quand elles ſont bien ſéches, ainſi, fait-on du Creſſon, du Cerfeüil, Perſil, Raves, Bourrache, Bugloſe, &c.

LES CIBOULES, à proprement parler, ſont des Oignons avortez ou dégenerez, c'eſt-à-dire, Oignons, qui au lieu de faire une groſſe tête en terre & un ſeul montant, ne font qu'une fort petite tête, & pluſieurs montants, & celles qui en font le plus, ſont les plus eſtimées, il faut particulierement s'étudier à conſerver de celles-là pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recuëillera la graine au mois d'Août. On ſeme des Ciboules preſque tous les mois de l'année hors pendant le grand froid que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine eſt entierement ſemblable à celles des Oignons; enſorte qu'on ne les ſçauroit diſtinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particulierement de ceux qu'on arrache dedans les Planches d'Oignons qui ſont ſemez trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire ſortifier les autres qui reſtent en place: On éclaircit auſſi les Ciboules par le même moyen, & on en replante qui réuſſiſſent fort bien,

Digitized by Google

& ſe fortifient étant ainſi replantées, il eſt à propos d'arroſer quelquefois les Planches de ces Ciboules pendant les Etez, qui ſe trouvent extraordinairement ſecs; à cela près, les arroſemens n'y ſont pas neceſſaires, mais toûjours, il les faut mettre en bonne terre.

Les CITROUILLES & LES POTIRONS; ſont, comme tout le monde ſçait, les plus groſſes productions que la terre faſſe dans nos climats, il y a peu de choſe à faire pour leur Culture, d'ordinaire on les ſeme ſur couche vers la mi-Mars, c'eſt la ſeule maniere de les conſerver & de les multiplier, & à la fin d'Avril, on les enleve en motte pour les tranſplanter dans les trous qu'on fait exprès d'environ 2 pieds de diametre, & d'un pied de profondeur, éloignez de deux toiſes l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau; quand leurs bras commencent d'être allongez de cinq à ſix pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelques peletées de terre, tant pour empêcher que les vents ne les rompent en les traînant cà & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen, le fruit qui vient au-delà, en eſt mieux nourri & conſéquemment plus gros, il eſt de deux couleurs de Citroüilles, de vertes & de blanchâtres; elles ne ſont bonnes à cuëillir ni les unes ni les autres, que quand elles ſont aouſtées, c'eſt-à-dire, qu'elles jauniſſent, & que leur écorce eſt devenuë aſſez dure pour pouvoir réſiſter à l'ongle: on en conſerve dans les Serres juſque vers la mi-Carême, quand elles ont été cuëilliës à propos & bien défenduës du froid; toute ſorte de ſituation en plein air leur convient, mais celles qui ſont bien expoſées mûriſſent plûtôt que les autres; on n'y taille rien du tout, on ſe contente de les arroſer quelquefois quand les Etez ſont trop ſecs: leur graine ſe trouve dans leur ventre.

Les CIVES D'ANGLETERRE, autrement nommées appetits, ſe multiplient en faiſant de groſſes touffes, qu'on ſépare en pluſieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, ſoit en bordure, ſoit en planche; il leur faut d'aſſez bonnes terres, moyennant quoy elles durent trois ou quatre ans en place, ſans avoir beſoin de grande culture, il ſuffit de les tenir bien ſarclées, & de les arroſer quelquefois pendant le grand chaud, ce ſont leurs feüilles ſeulement dont on ſe ſert pour une des fournitures de Salade.

LA CORNE-DE-CERF, eſt une petite plante annuelle, dont les feüilles entrent parmi les fournitures de Salades quand elles ſont ten-

Digitized by Google

dres, on les ſeme en Mars aſſez druës, car il n'eſt pas poſſible de s'en empêcher, tant leur graine eſt menuë, cette graine ſe recuëille au mois mois d'Août, les petits Oyſeaux en ſont extrémement friants, auſſi-bien que des autres menuës graines potageres: quand on coupe les feüilles de cette plante, il en revient de nouvelles, comme à l'Oſeille, aux Cives d'Angleterre, au Perſil, &c.

LES COSTONS D'ARTICHAUX, ou CARDES D'AARTICHAUX, ſe cultivent comme les Cardons d'Eſpagne, mais ne ſont pas ſi bons, & aſſez ſouvent le pied pourrit, & périt quand on le fait blanchir.

Les CONCOMBRES, *Voyez* leur Culture dans l'Article des Melons; un pied de Concombre produit une grande quantité de fruit, & long-temps, quand il eſt bien cultivé, & ſur-tout, bien arroſé.

COUCHES, *Voyez* dans les Ouvrages de Novembre.

CRESSON ALENOIS, eſt une des petites fournitures de Salade, & eſt plante de peu de durée: on en ſeme tous les mois comme du Cerfeüil pour en avoir toûjours de tendre, & on le ſeme fort dru, il ne vient que de graine, & il y monte aiſément; on commence d'en recuëillir à la fin de Juin, & dès qu'il en paroît quelqu'une de mûre, on coupe les pieds pour les faire ſécher, battre & vanner comme les autres graines.

LES ESCHALOTTES, autrement, ROCAMBOLE, ou AIL D'ESPAGNE, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont en cela de particulier, que leur graine eſt auſſi bonne à manger, que la gouſſe priſe au pied dans la terre; elle eſt groſſe & ſert à la multiplication tout de même que les gouſſes du pied.

LES ESPINARS, ſont une des Plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amandée, ils ne ſe perpetuënt que de graine, on les ſeme en plein champ, ou par rayons dans des Planches bien dreſſées, & c'eſt deux ou trois fois l'année à commencer vers le ſeiziéme d'Août, & finir un mois après, les premiers ſont bons à couper vers la mi-Octobre, les ſeconds en Carême, & les derniers aux Rogations: ceux qui reſtent après l'Hyver montent en graine vers la fin de May, & on la recuëille vers la mi-Juin, quand on les coupe ils ne repouſſent pas comme l'Oſeille ou le Perſil: toute leur culture conſiſte à être tenus bien nets de méchantes herbes, & ſi l'Automne eſt extraordinairement ſéche, il eſt aſſez bon de les arroſer quelquefois: on n'en replante point du tout, non

Digitized by Google

plus que du Cerfeüil, du Creſſon, &c.

ESTRAGON, eſt une des fournitures parfumée de Salade: il ſe multiplie de pieds enracinez & de ſemence, il repouſſe pluſieurs fois après avoir été coupé, il réſiſte à l'Hyver, & a beſoin d'un peu d'arroſement pendant les grandes ſechereſſes de l'Eté: quand on le plante, il le faut eſpacer de 8 à 9 pouces dans la planche où on le met: le bon temps de le planter eſt en Mars & Avril, cela n'empêche pas qu'on n'en replante encore pendant l'Eté.

FENOUIL, eſt une des fournitures de Salade, qui ne vient que de graine, & ne ſe replante guéres; elle réſiſte au froid de l'Hyver, on la ſeme en Planche ou en bordures, elle repouſſe étant coupée, les Jets les plus nouveaux ſont les plus tendres & les meilleurs, on en recuëille la graine au mois d'Août, elle vient aſſez bien dans toute ſorte de terres.

FE'VES, tant celles d'Haricot que de Marais, ſe ſement en plein champ; & ne viennent point autrement: celles de Haricot ſe ſement à la fin d'Avril, & pendant le mois de May, elles ſont très-ſenſibles à la gelée: celles de Marais ſe ſement en même-temps que les Pois hâtifs, ſoit en Novembre, ſoit en Février.

FOURNITURES, qui ſont, Baume, Eſtragon, Paſſe-pierre, &c. leur Culture ſe trouve aux endroits de chacune de ces Plantes.

FRAISES, tant les blanches que les rouges, ſe multiplient & ſe perpetuënt de traînaſſes, qui ſortant de vieux pieds ſont racines: on obſerve que le nouveau plan qui vient dans les bois, réuſſit mieux tranſplanté, que celui qui vient de Fraiſiers de Jardins: on en plante ou en Planche, ou en bordure, l'un & l'autre bien préparée, amandée, & labourée de quelque maniere que ce ſoit, ſi c'eſt en terre ſéche & ſablonneuſe, il faut que tant les Planches que les bordures, ſoient un peu plus enfoncées que les allées, ou les ſentiers pour y retenir les eaux des pluyes & des arroſemens, il en eſt tout autrement, ſi on en plante dans les terres fortes, graſſes, & preſque franches, car les grandes humiditez font pourrir les pieds: on les eſpace communément de neuf à dix pouces; & on en met 2 ou 3 petits en chaque trou qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter, eſt pendant le mois de May & le commencement de Juin, c'eſt-à-dire, devant les groſſes chaleurs; on en peut planter encore tout l'Eté dans les temps pluvieux; il eſt particulierement important d'en faire des Pepinieres pendant le mois de May, & que ce ſoit en quelque endroit approchant du Nord, pour éviter la

grande ardeur du Soleil d'Eté; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées, on les transplante enſuite dans le mois de Septembre pour en faire des planches ou des quarrez, ſelon le beſoin qu'on en peut avoir; leur principale culture, eſt premierement de les bien arroſer pendant la ſechereſſe; en ſecond lieu, de laiſſer médiocrement des montants à chaque pied, c'eſt-à-dire, que trois ou quatre des plus fort doivent ſuffire. En troiſieme lieu, de ne laiſſer ſur chaque montant que trois ou 4 Fraiſes, qui ſont les premieres venuës & les plus près du pied, & par conſéquent, il faut pincer toutes les autres fleurs qui viennent preſque à l'infini de la queuë de celles qui ont déja fleuri, ou qui ſont encore en fleur; rarement envoit-on noüer & venir à bien, toutes ces dernieres fleurs; il n'y a que les premieres qui en faſſent de belles, & quand on eſt ſoigneux de bien pincer, on eſt aſſez aſſûré d'avoir toûjours de belles Fraiſes, j'ai expliqué dans les Ouvrages de Février, la manieres d'avoir des Fraiſes hâtives: les Gens curieux ont des Fraiſes de deux couleurs, ſçavoir, les rouges & les blanches, mais ils les mettent dans des planches ſéparées: les grands ennemis de ce plan, ce ſont les Tons, qui ſont de gros Verds blancs, qui pendant les mois de May & de Juin, leur mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir, il faut être ſoigneux dans ces temps-là, de parcourir tous les jours ſes Fraiſiers, & foüiller au pied de ceux qui commencent à ſe faner, on y trouve d'ordinaire le gros Verd, qui après avoir fait ce premier mal, paſſe à d'autres Fraiſiers, & les fait pareillement mourir: les Fraiſiers ſont fort bien l'année d'après qu'ils ont été plantez, ſi c'eſt au mois de May qu'on les a plantez, & ne font que paſſablement; ſils n'ont été plantez au ſortir des bois que dans le mois de Septembre, mais ils ſont merveilles la deuxiéme année, & paſſé cela, ne font plus que miſerablement, c'eſt-pourquoi, il eſt bon de les renouveller au bout de 2 ans; il eſt encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les Fraiſes ſont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet: les premieres qui mûriſſent dans la fin de May, ſont celles qu'on avoit plantées dans les pieds des murs du Midy & du Levant, & les dernieres mûres, ſont celles qui ont été plantées le long du Nord.

FRAMBOISES, tant les blanches que les rouges commencent d'ordinaire à mûrir dans les premiers iours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches, ou dans des bordures, eſpaçant le plan à deux pieds l'un de l'autre; il en ſort tous les ans, pendant l'E-

té

té beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plans nouveaux ; les vieux ſe renouvellent par ce moyen, car ils meurent dés que leur fruit eſt cuëilli : la ſeule culture qu'on y fait, eſt premierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons qu'on conſerve autour des vieux pieds (ce doit toujours être les plus gros & ceux qui ſont de plus belle venuë ;) en ſecond lieu, d'arracher tous les petits & les vieux qui ſont morts.

Groseilles, tant les rouges & les perlées que les piquantes ; on les nomme vulgairement Groſeilles de Hollande ; ce ſont des eſpeces de petits Arbuſtes à fruit, qui raportent beaucoup ; elles produiſent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinez, qui ſervent pour les multiplier, outre que les branches, & particulierement les jeunes, prennent aiſément de bouture : on les plante au mois de Mars, & on les eſpace tout au moins de ſix bons pieds l'un de l'autre, ſoit qu'on en faſſe des planches entieres, ou des quarrés entiers, ſoit qu'on les mette dans l'intervalle des Buiſſons, qu'on plante d'ordinaire au tour des quarrez du Potager ou du Fruitier : les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par conſequent de beau fruit : les rouges & les perlées ſont des grappes qui ſont mûres en Juillet : les piquantes n'en ſont point, mais ſont leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année précedente, & cela dans chacun des yeux de cette branche : ce fruit ſert particulierement en Mars & en Avril, pour des compotes & des ſauces, & pour cela il faut qu'il ſoit fort verd, car dés qu'il eſt mûr, il devient mol : la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & ſur tout aux rouges & aux perlées, eſt de retrancher le vieux bois, pour ne conſerver que celui d'un an, & celui de deux ; la confuſion y eſt deſagreable & pernicieuſe, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, en ſorte qu'il degenere entierement à ne plus faire que de petites Groſeilles communes & fort aigres : quand les vieux pieds ne ſont plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut ſe réſoudre à les détruire entierement, & à en élever de nouveaux en quelque autre bon endroit de terre nouvelle : car un Jardin ne doit pas être ſans belles Groſeilles, & dés que les nouveaux ſont en rapport, on détruit les vieux qui font un grand deſagrément dans un Jardin.

Herbes-fines, qui ſont les bordures de Marjolaine, Thim, Sauge, Romarin, &c. leur culture ſe trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.



Digitized by Google

Les LAITUES ſont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en ſont la manne la plus utile, & particulierement pour les Salades; deſquelles conſtamment preſque tout le monde eſt amoureux: il y a beaucoup de choſes à dire ſur cet article; par exemple, qu'il eſt en premier lieu des Laituës de differentes ſaiſons, en ſorte que celles qui ſont bonnes pour certains mois de l'année, ne le ſont pas pour d'autres: celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Eté: celles qui réuſſiſſent l'Automne & l'Hyver, ne réuſſiſſent ni l'Eté, ni le Printemps, comme on le verra ci-aprés; en ſecond lieu, qu'il en eſt, qui d'elles-même, avec le ſecours ordinaire de la culture generale acquierent la perfection qui leur convient, font la nourriture, le plaiſir de l'homme, & ce ſont les pommées; en troiſiéme lieu, qu'il en eſt qui ont neceſſairement beſoin de l'art & de l'induſtrie du Jardinier, pour parvenir au dégré de bonté qu'elles doivent avoir, & ce ſont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne ſeroient ni tendres ni douces ni bonnes; telles ſont les Laituës Romaines, &c. Je me ſuis même aviſé d'en faire lier de celles qui doivent pommer; quand j'ai vû qu'elles ne pommoient pas aſſez tôt, & par ce moyen on les fait pour ainſi dire pommer malgré qu'elles en ayent: je le pratique particulierement à l'égard de quelques Laituës d'Hyver, c'eſt-à-dire quand il y en a d'aſſez fortes de feüillage pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'eſt-à-dire de durcir, & cet expedient eſt d'un tres-grand ſecours dans les fâcheux tems: de plus le nombre des eſpeces differentes de Laituës eſt plus grand que d'aucune autre ſorte de plantes Potageres; cela ſe juſtifiera ſur tout par l'ordre qui s'y trouve à l'égard des ſaiſons. L'ordre des pommées eſt à peu prés celui-ci.

Les premieres qui pomment au ſortir de l'Hyver, ſont celles qu'on nomme Laituës à Coquille, par la raiſon que leur feüille eſt à peu prés ronde comme une Coquille: on les nomme autrement, Laituës d'Hyver, à cauſe qu'elles ſouffrent aſſez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laituës ne ſçauroient faire: elles ont été ſemées en Septembre, enſuite replantées en quelque côtiere du Midi & du Levant, dans les mois d'Octobre & de Novembre; ou bien elles ont été ſemées & plantées ſur couche & ſous cloche dans le mois de Février & de Mars: elles ſont bonnes en Avril & Mai: on a pour le même tems des Laituës un peu rouges, qu'on nomme Laituës de la Paſſion, qui réuſſiſſent fort bien dans les

Digitized by Google

terres legeres, mais médiocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes, les font aiſément morver: l'une & l'autre doivent faire de fort groſſes & bonnes Pommes, quand elles viennent à bien; à celles-là ſuccedent les Crêpe-blondes, qui ont accoûtumé de bien pommer dans le Printemps, c'eſt-à-dire pendant que les chaleurs ne ſont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des Terres fortes; elles s'accommodent auſſi fort-bien ſur couche, quand particulierement on y met des cloches ou des chaſſis de verre: car ayant été ſemées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles ſont groſſes, ou même étant laiſſées aſſez claires ſous les cloches de pepiniere, elles pomment auſſi-tôt que les Laituës d'Hyver, & ſont tres-excellentes; il y a en même temps deux autres eſpeces de Laituës Crêpe-blondes, l'une qu'on appelle Laituës-Georges, qui ſont plus groſſes & moins friſées que les Crêpe-blondes; & l'autre qu'on appelle Mignone, qui eſt plus petite: toutes deux demandent ces terres, qu'on appelle de bons ſables noirs, mais leurs Pommes ne ſerrent pas aſſez, c'eſt-à-dire ne ſont pas d'ordinaire dures & fermes comme les veritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes ſont à peu prés de la même ſaiſon que les precedentes, mais ne ſont pas ſi tendres & ſi délicates.

Il y en a auſſi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laituës-Courtes, l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualitez neceſſaires, hors que leurs Pommes ne ſont pas groſſes, & qu'elles veulent auſſi les bons ſables noirs.

Les premieres Laituës fourniſſent amplement, comme j'ai dit, les mois d'Avril & de May, & le commencement de Juin: paſſé cela elles montent trop aiſément par les temps chauds, elles ſont ſuivies pour le reſte de Juin, & le mois de Juillet de celles qu'on nomme Royales, des Belles-Gardes, des Gennes-Blondes, des Capucines, des Aubervilliers, des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes; l'une & l'autre de ces Perpignannes ſont de tres-belles & de tres-bonnes Pommes & réuſſiſſent aſſez bien dans les terres fortes, pourvû que l'Eté ne ſoit pas trop pluvieux: les pluyes froides & trop frequentes les font morver, & par conſequent perir; les Capucines ſont rougeâtres, pomment aſſez aiſément, même ſans être replantées, & ſont aſſez délicates; les Aubervilliers ſont des Pommes trop dures, & même quelquefois ameres, leur uſage eſt plus pour cuire que pour les Salades; la difference qui paroit entre les Royales & les Belles-Gardes, eſt que celles-là ſont

un peu plus verdâtes, & celles-ci un peu plus blondes.

Parmi ces Laituës pommées se mêlent pourtant dans l'Eté celles qui sont à lier, sçavoir les Laituës Romaines qui sont ouvertes; on les appelle Chicons ou Blondes, & les Alphanges sont plus délicates que les Chicons, tant pour être élevées que pour entrer dans les Salades: il y a aussi celles qu'on appelle Imperiales, qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort délicates au goût, mais fort faciles à pourrir du moment qu'elles sont blanches; il y a de plus, certains grands Chicons rougeâtres qui se blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liez, & sont bons dans les grosses terres, & réüssissent pour l'ordinaire assez bien en Eté: car pour les Chicons verds il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément: les Laituës qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Août, sont celles qu'on nomme Laituës de Genne, & sur-tout la verte, car la Genne blonde & la Genne rouge montent plus aisément, & ne peuvent guéres réussir que dans les terres legeres: il faut donc préparer beaucoup de ces Gennes vertes pour les jours caniculaires & jusqu'aux premieres gelées: on y peut aussi mêler quelque peu de Genne blonde & de Genne rouge, & on y doit sur-tout mêler des Alphanges, & beaucoup de chicorées blondes, comme aussi beaucoup de Perpignannes, tant la blonde que la verte.

Les grands inconveniens qui arrivent aux Laituës pommées, sont premierement, que souvent elles degenerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feüilles s'allongent en langue de chat, comme disent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre moins verte: il faut être grandement soigneux à n'élever de graines que celles qui pomment tres-bien; c'est pourquoi dans les planches de ces sortes de Laituës, il faut d'abord marquer celles qui tournent le mieux, soit pour les laisser grainer dans la même place, soit pour les enlever en motte, & les mettre grainer à part.

En second lieu, c'est qu'aussi-tôt que la plûpart sont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaisir de les voir inutilement monter, en quoi les Maréchez ont un grand avantage, qui est de vendre tout en un jour les planches entieres de ces Laituës pommées: car communément les planches qui ont été replantées en même tems, pomment aussi toutes ensemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut consumer qu'à mesure qu'on en a besoin: c'est pourquoi il en faut planter sou-

Digitized by Google

vent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer, pour en avoir la suite sans discontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir à confusion, que d'en avoir disette: le plus sûr est de s'attacher particulierement à ces especes plus rustiques, qui durent assez long-tems pommées avant que de monter; telles sont les Coquilles, les Perpignannes, les Gennes vertes, les Aubervilliers, l'Autrichette, lesquelles veritablement aussi sont long-tems à pommer.

Le troisiéme inconvenient est, que la morve, c'est-à-dire, la pourriture qui commence aux extrémitez des feüilles, les accueille quelquefois, & que la terre & la saison n'étant pas assez favorables, elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre & de pommer: il n'y a gueres de remede pour empêcher la morve, parce qu'il n'y en a gueres contre les saisons froides & pluvieuses qui les causent; mais à l'égard des défauts de la terre, il y en a d'infaillibles, c'est à-sçavoir, qu'il faut l'amender beaucoup avec du fumier menu, si elle est sterile, soit dans un fond sablonneux, soit dans un fond froid & grossier; & même à l'égard de celui-ci, il faut lui donner un peu de pente, si la terre étant assez bonne, les eaux y séjournent trop, & par leur séjour y pourrissent les plantes: le bon fumier bien consumé est l'ame ou le grand mobile des Jardins Potagers: sans lui, non plus que sans les grands arrosemens, & les frequens labours, on n'est jamais riche en beaux legumes.

Il reste à sçavoir pour l'intelligence parfaite des Laituës, que celles qui deviennent plus grosses, doivent être espacées de dix à douze pouces l'une de l'autre; cela s'entend des Laituës coquilles, des Perpignannes, des Austriches, de la Bellegarde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Imperiales: & à l'égard de celles qui font les pommes d'une mediocre grosseur, il suffit de les espacer de sept à huit pouces; cela s'entend des Crêpes blondes, des Laituës courtes, de la Petite-rouge, des Chicons verds, &c. les bons ménagers peuvent semer des Raves dans les planches des Laituës, les Raves auront été enlevées avant que les Laituës ayent pommé; & même comme les Chicorées sont bien plus long-tems à se perfectionner que les Laituës, on peut replanter de celles-ci parmi les Chicorées, elles s'accommodent assez bien les unes & les autres, & ainsi on fait double moisson dans une même planche, & en une même saison; car les Laituës se cueillent les premieres, & les Chicorées achevent aprés de se façonner.

Digitized by Google

La LAVANDE ſert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur qu'on employe à parfumer le linge blanc, ſans les ſéparer de leurs branches; elle ſe multiplie de graine & de branches qui ont pris racine au colet.

Le LAURIER commun eſt un Arbuſte de mediocre uſage dans nos Jardins; il ſuffit d'en avoir quelques pieds à l'abri du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques fuëilles au beſoin.

MARJOLAINE eſt une plante odoriferante, dont on fait d'agréables bordures; il en eſt d'Hyver, & c'eſt la principale, & il en eſt qui ne paſſe pas l'Eté: l'une & l'autre ſe multiplient de graines & de branches qui ont pris racine au colet. Le principal uſage de la Marjolaine eſt d'être employée à faire des parfums.

MASCHES ſont une eſpece de petite Salade, qu'on peut dire Salade ſauvage & ruſtique, auſſi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie: elle ſe multiplie de graine qu'on recuëille en Juillet, & n'eſt en uſage que pour la fin d'Hyver. On en fait des planches, qu'on ſeme vers la fin d'Août: elle reſiſte aux rigueurs des gelées; & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines, qui tombent aiſément, elle ſe perpetuë d'elle-même, ſans qu'il ſoit beſoin d'autre culture que de la ſarcler.

Les MAUVES & GUIMAUVES doivent faire partie du Potager, quoique leur uſage ne ſoit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce ſoit moins des Plantes de Jardin que Plantes de campagne inculte. Elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus beſoin de culture, que toutes les méchantes herbes qui incommodent les bonnes: quand on en veut avoir dans ſon Jardin, il faut être ſoigneux d'en ſemer à quelque endroit à l'écart.

MELISSE eſt une Plante odoriferante, dont la feüille, quand elle eſt tendre, fait partie des fournitures de Salade; elle ſe multiplie de graine & de branches enracinées, comme la Lavande, le Thim, l'Hyſope, &c.

Le Muſcat eſt une eſpece de Raiſin, qui quand il a ſa bonté naturelle, eſt une des plus conſiderables parties du Potager. Il y en a de blanc, de rouge & de noir, & d'ordinaire le blanc eſt le meilleur des trois. Il demande dans les pays temperez, comme l'Iſle de France, l'expoſition du Midi & du Levant, & toûjours une terre legere: on n'en voit gueres de bons dans les terres franches; & ſi on ſe trouve dans des climats chauds & en terre graveleuſe & ſablonneuſe, il réuſſit fort bien en contre-Eſpalier, & même en plein air. Sa bonté conſiſte à avoir le grain gros, jaune, croquant,

Digitized by Google

& clair semé dans la grape, & à avoir un goût de musc assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celui d'Espagne; la Touraine en produit d'admirable, sa culture est entierement semblable à celle du Chasselas à l'egard de la taille, & de la maniere d'être multiplié.

Le Muscat long est un autre espece de Raisin, dont le grain est plus gros & plus longuet que celui du Muscat ordinaire, la grape aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

Navets ne sont pas proprement Plantes Potageres, mais cependant les grands lieux en peuvent soufrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Août; on en recuëille la graine dans les mois de Juillet & d'Août: tout le monde sçait assez leur usage sans que j'en parle ici.

Oignons sont ou rouges ou blancs, ceux-ci sont plus doux, & plus estimez que les rouges; personne n'ignore son utilité: ils ne se multiplient que de graine: d'ordinaire c'est à la fin de Février, & au commencement de Mars qu'on les seme en planche de bonne terre bien preparée, & ensuite on y passe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menuës graines; il les faut semer fort clairs, afin qu'ils puissent grossir, & si on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir dés qu'on en peut arracher, c'est-à-dire vers le mois de May, & ceux-ci on les replante pour servir en guise de Ciboules; quoi que la saison ordinaire de semer des Oignons soit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant semer en Septembre, & les replanter ensuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formez dès le mois de Juillet, qu'on peut cuëillir, c'est-à-dire arracher de terre dès ce temps-là, les faire ensuite sécher deux ou trois jours au grand Soleil pour les semer en lieu sec, & en conserver au besoin tout le long de l'année; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons dès qu'ils paroissent assez gros sur la superficie de la terre, c'est-à-dire qu'ils approchent de maturité: fouler les Oignons, c'est leur rompre la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyé un peu ferme sur ces tiges: par ce moyen la nourriture du pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce semble, la tête, & la fait grossir davantage: j'ai dit ailleurs comment on en éleve de la graine.

Oseille se met sous le titre des verdures en fait de Potager, & est d'un grand usage pour le pot; il en est qui ont leur feüillage plus

grand les unes que les autres; on appelle celles là Oſeille de la grande eſpece; on en peut ſemer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet & Août, & même au commencement de Septembre, pourvû qu'elles ayent le temps de ſe fortifier aſſez pour pouvoir reſiſter à la rigueur de l'Hyver: on en ſeme, ou en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il la faut ſemer fort druë: il en perit aſſez de pieds, elle demande une terre qui ſoit naturellement bonne, ou au moins bien fumée: ſa culture conſiſte à être tenuë bien nette de méchantes herbes, fort arroſée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une ou deux fois l'année, après avoir été coupée bien ras; ce terreau ſert à lui redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre eſt dans les mois chauds de l'année; l'Oſeille ſe multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois auſſi on en replante qui fait fort bien: on en recuëille la graine dans les mois de Juillet & d'Août.

Il y a d'une eſpece particuliere d'Oſeille, qu'on appelle ronde: ſes feüilles en effet ſont rondes, au lieu que les feüilles de l'autre ſont pointuës; les feüilles tendres de celle-ci entrent quelquefois parmi les fournitures de Salade: ſon uſage ordinaire eſt de ſervir aux boüillons, elle ſe multiplie de bras qui rampans ſur la terre y prennent racine, & ces bras étant enſuite replantez font de groſſes touffes qui font à leur tour des bras enracinez, & ainſi à l'infini.

PANAIS eſt une de nos racines potageres, qui eſt fort connuë dans les cuiſines: on les ſeme vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure: on les doit ſemer aſſez clairs, toûjours en terre qui ſoit bonne, bien preparée, & ſi elles levent trop druës, il les faut éclaircir dès le mois de May, afin que ce qui reſte en place devienne mieux nourri & plus beau; ils ne ſe multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même ſoin que nous avons expliqué pour les Bete-raves, les Carottes, &c.

PASSE-MUSQUE'E, *voyez* Muſcat long.

PATIENCE eſt à proprement parler, une eſpece de fort grande Oſeille, & fort aigre; on ſe contente d'en avoir quelques bordures, ou peut-être une planche, pour en mêler de fois à autre quelques feüilles avec celles d'Oſeille; la maniere de l'élever eſt entierement ſemblable à celle de l'Oſeille.

PERCE-PIERRE, ou PASSE-PIERRE (l'un & l'autre ſe dit) eſt une de nos fournitures de Salade qui ne ſe multiplie que de graine, & qui étant fort delicate de ſa nature, demande d'être plantée dans les pieds

pieds des murs exposez au Midy, ou au Levant; le plein air, & le grand froid lui sont pernicieux: on la seme communément dans quelque pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque costiere du Levant ou du Midy, & cela dans les mois de Mars ou d'Avril, & ensuite on les transplante dans les endroits que je viens de marquer.

PERSIL, tant le frisé que l'ordinaire sont d'un grand usage dans les cuisines tout le long de l'année, tant pour ses feüilles que pour ses racines; il est compris sous le titre des verdures, il ne faut pas manquer au Printemps d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le semer assez dru, & que ce soit en bonne terre, & bien preparée; la feüille en étant coupée il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille; il resiste assez au froid mediocre, mais non pas à celui qui est violent, & ainsi il est bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre; quand on en veut avoir qui ayent de grosses racines, il le faut élaircir soit dans la planche où il est semé, soit dans la bordure; il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui pretendent avoir d'une espece de Persil plus grosse que l'ordinaire pour moi je n'en connois point; le Persil frisé paroît plus agreable à la veuë que le Persil ordinaire, mais il n'en est pas meilleur pour cela, on en recuëille la graine au mois d'Aoust & de Septembre.

PERSIL MACEDOINE est une de nos fournitures de Salade d'Hyver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la chicorée sauvage, c'est-à-dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feüilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillassons la planche où il est, en sorte que la gelée ne puisse pas penetrer, & par ce moyen ce qu'il repousse de nouveau est blanc, jaunâtre & tendre; on le seme au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feüillages, & on en recüeille la graine à la fin de l'Esté; c'est une plante assez rustique, & qui se défend fort bien de la secheresse sans demander de grands arrosemens.

PIMPRENELLE est une autre fourniture de Salade fort commune, & fort ordinaire qui ne se seme guéres qu'au Printemps, & se seme drüe, soit en planche, soit en bordure, qui repousse souvent après être coupée, dont il faut prendre la jeune pointe de la pousse pour les Salades, car les feüilles un peu vieilles sont trop dures, les arrosemens de l'Eté lui font grand bien, il n'en est que d'une espece, la graine s'en recuëille à la fin de l'Eté.

Les Pois se peuvent mettre au rang des plantes potageres, c'est

un Legume assez rustique, qui communément se seme en pleine campagne sans avoir besoin d'autre culture que d'être serfoüi pendant sa jeunesse, c'est-à-dire devant qu'il commence à faire des cosses: quand on les rame: ils produisent davantage que quand on ne les rame pas: ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluye pour être tendres & delicats, il les faut semer assez clairs: il en est de plusieurs especes, sçavoir de hâtifs, de verds, de blancs, de quarrez, autrement à la grosse cosse, &c. on en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Aoust, Septembre & Octobre: il n'est question pour en avoir après les premiers que d'en semer en differens mois pour en avoir trois mois après: ceux dont on prend le plus de soin dans les Potagers sont les hâtifs, soit blancs, soit verds, qui sont d'une mediocre grosseur: on les seme à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midy, ou du Levant: on fait même quelques ados exprès pour cela, & afin qu'étant semez ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite les mettant dans un lieu où le froid ne puisse pas penetrer, la premiere racine commence à sortir: le gros froid les gâte entierement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de May; on en seme aussi sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposez, en cas que ceux qu'on avoit semez à la fin d'Octobre ayent été gâtez par la gelée; les derniers qu'on seme, c'est vers la Saint Jean pour être bons à la Toussaints.

PORRE'E est une sorte de plante, qui sert, ou par ses feüilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût; celles-ci doivent avoir été replantées en terre bien preparée, & cela dans les mois d'Avril & de May, & être espacées environ d'un pied & demi l'une de l'autre, pour s'y pouvoir étendre autant qu'elles peuvent: à l'égard des autres on les seme au mois de Mars en planche, & on les recoupe fort souvent pendant l'Eté, elles repoussent ensuite, comme font l'Oseille & le Persil; le gros froid les fait perir, si on n'a soin de les couvrir assez bien; on en seme sur couche au mois de Février, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres & si delicates que les blondes: communément on en replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, pour y servir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui sans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la perte

Digitized by Google

eſt plus grande que celle des pieds de Porrée : on en recueïlle la graine dans les mois d'Aouſt & de Septembre.

Les PORREAUX ſe ſement à la fin de l'Hyver dans des planches bien preparées, & ſe ſement aſſez clairs, & enſuite pendant le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui ſont pareillement bien preparées ; on fait pour cela avec un Plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & eſpacez de demi pied ; & après avoir un peu rongé, tant leurs racines que leurs feüilles, on en fait ſimplement couler un pied dans chaque trou, ſans qu'il ſoit beſoin de le preſſer, comme on fait à toutes les autres plantes. on prend ſeulement ſoin de les ſerfoüir de temps en temps, & même de les arroſer un peu pendant la ſechereſſe, afin que leur tige groſſiſſe, & blanchiſſe devant l'Hyver, quand les gelées ſont tres-gaillardes, il eſt bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la ſerre, il eſt même à propos de les arracher de leur planche, où ils ſont plantez un peu au large pour les remettre plus près aprés dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere ; autrement pendant la groſſe gelée on ne pourroit les arracher de terre ſans les rompre, on peut en laiſſer en place après l'Hyver pour y monter en graine, ou bien on en replante en quelque endroit à part pour cela: la graine s'en recueïlle au mois d'Aouſt, il en eſt d'une eſpece un peu plus groſſe que l'ordinaire, & celle-là eſt la meilleure.

POTIRONS ſont une eſpece de Citroüille plate & jaune dont la culture eſt entierement ſemblable à celle des Citroüilles.

POURPIER eſt une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal uſage eſt pour les Salades, & même pour les Potages, il en eſt de deux eſpeces, du verd & du doré ; celui-ci eſt plus agreable à la veuë, & plus delicat à élever, en ſorte que dans les temps froids on a peine à le faire venir même ſur couche, & ſous cloche ; car pour la pleine terre il ne réüſſit guéres que vers la my-May, & encore faut-il que la terre ſoit bonne, douce, fort meuble, & que le temps ſoit aſſez beau ; ainſi pour les premiers pourpiers qu'on ne doit commencer de ſemer ſur couche que vers la my-Mars il ne faut uſer que du verd, attendu que le jaune fond dés qu'il eſt levé, à moins que la ſaiſon ne ſoit un peu avancée, & le Soleil un peu chaud, c'eſt-à-dire vers la fin d'Avril ; on le ſeme d'ordinaire fort dru, parce que ſa graine eſt ſi menuë, qu'on ne ſçauroit le ſemer clair ; quand on en ſeme ſur couche, ſoit quand il fait froid, & que par conſequent les cloches, ou les chaſſis ſont neceſ-

faires, soit quand le temps commence d'être doux, on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pêle; mais quand on en seme en pleine terre, qui doit avoir été bien preparée pour cela, on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine, est d'en replanter d'assez fort dans des planches bien aprêtées, & de l'espacer de huit à dix pouces; les mois de Juin & de Juillet sont propres pour cela; peu de temps après il est monté & fleuri, & dès qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant, fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelque jour au Soleil pour achever de faire mûrir toute la graine, & ensuite on les bat, & on les vanne, &c. Il faut être soigneux de replanter les especes à part pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer; les gros côtons de ce Pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel & du vinaigre, afin d'être employez en Salades d'Hyver.

LES RAVES quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est-à-dire qu'elles sont tendres, cassantes & douces, sont à mon gré une des plantes du Potager qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long-temps qu'aucune autre, je la regarde comme une maniere de manne de nos Jardins; il semble qu'il n'y ait pas grand peine à les faire venir; car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans de la terre meuble bien preparée, & de les arroser beaucoup dans les temps secs, & moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient; mais il est premierement question d'avoir toûjours de la graine de bonne espece, & en second lieu d'avoir des Raves sans discontinuation depuis le mois de Février jusques aux gelées de la my-Novembre; pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feüilles, & le navet long & rouge; car il y en a qui font beaucoup de feüilles, & peu de Navet, & quand une fois on est pourvû de la bonne espece, il faut être extrêmement soigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmi les Raves qui sont venuës de la semence de l'année on choisisse celles, qui, comme j'ay dit, ont le moins de feüilles, le plus de Navet, & le Colet le plus rouge, & les replanter toutes entieres dans quelques endroits de terre bien préparés, & les espacer d'un pied & demi l'une de l'autre; étant ainsi replantée, elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet, pour lors on coupe les tiges, on les met sécher

Digitized by Google

quelques jours au Soleil, enſuite on les bat pour faire ſortir la graine de la coſſe, on les vanne, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent, ce ſemble, à l'infini leurs branches, & perpetuënt leurs fleurs, & à cauſe de cela, il eſt bon de pincer ces branches à une longueur raiſonnable, afin que les premieres Coſſes ſoient mieux nourries.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir ſoin d'élever de bonne graine, il faut auſſi ſe mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit ou neuf mois de l'année : les premieres qu'on mange, viennent ſur couche ; j'ai expliqué la maniere de les élever dans les Ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces Couches, on en doit avoir pendant le mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reſte du mois, on en doit ſemer parmi toutes ſortes de ſémences; les graines en levent promptement, & ainſi on a le temps de les cueïllir, devant qu'elles puiſſent nuire aux autres plantes; les Raves craignent extrêmement le gros chaud de l'Eté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois trop dures, & en ces temps-là il faut affecter de les ſemer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu ; & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi pour y ſemer ces Raves & les bien arroſer; le Printems & l'Automne, comme le Soleil n'eſt pas ſi chaud, les Raves réuſſiſſent aſſez bien en pleine terre, & au grand air.

Re'ponces, ſont une ſorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la Campagne, & ſur tout dans les bleds, & ſe mangent en Salade au Printemps, elles ne ſe multiplient que de graine.

Rhuë eſt une plante d'odeur tres-forte, dont on fait quelques bordures dans nos Jardins ; elle ſe multiplie de graine, & auſſi de branches qui ont pris racine au colet ; la Rhuë n'eſt guéres bonne que contre des vapeurs de Mere.

Romarin eſt une autre ſorte de plante odoriferante, que nous mettons en bordure, & dont le principal uſage eſt pour le parfum des Chambres, & pour des lave pieds, il ſe multiplie de la même maniere que la Rhuë, & les autres bordures, & dure des cinq & ſix années en place.

Roquette eſt une de nos fournitures de Salade qui ſe ſeme au Printemps comme la plûpart des autres ; ſa feüille eſt aſſez ſemblable à celle des Raves ; la graine en eſt tres-menuë, & a peu près

Digitized by Google

comme celle du Pourpier, mais la couleur eſt rougeâtre : ou plûtôt d'un minime obſcur.

SALSIFIX D'ESPAGNE, autrement SCORSONNERE, eſt une de nos principales Racines, qui ſe multiplie de graine comme les autres, & qui eſt admirable cuite, ſoit pour le plaiſir du goût, ſoit pour la ſanté du corps ; elle ne ſe multiplie que de graine qui ſe ſeme au mois de Mars, il faut être ſoigneux de la ſemer aſſez claire, ſoit en Planche, ſoit en bordure, ou au moins de l'éclaircir, afin que les racines en viennent plus groſſes ; la Scorſonnere monte en graine dans les mois de Juin & de Juillet, & on la recuëille dès qu'elle eſt mûre.

Le SALSIFIX COMMUN eſt une autre ſorte de Racine qui a la même Culture que la précedente, mais n'eſt pas d'un mérite tout-à-fait ſi conſiderable; elles paſſent auſſi aiſément l'Hyver en terre, il eſt bon de les arroſer l'un & l'autre pendant le grand ſec, & de les tenir bien ſarclées, & ſur-tout, de les mettre en bonne terre bien préparée, & dont le fond ſoit tout au moins de deux bons pieds.

LA SARIETTE, eſt une plante annuelle un peu odoriferante qui ne vient que de graine, & entre par ſes feüilles dans quelque ragoûts, particulierement dans les Pois & les Féves ; elle ſe ſeme au Printemps en planche, ou en bordure.

LA SAUGE eſt une plante à bordures, dont la Culture n'a rien de particulier, & eſt ſemblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Abſinthe, &c. il y en a de panachée, qui paroît à quelques-uns plus agréable que la commune qui eſt d'un vert blanchâtre.

LE THIM, autre bordure odoriferante, qui ſe multiplie également de graine & de branches, quand elles ont pris racine au colet; la bordure de Thim fait un ornement aſſez grand, & aſſez neceſſaire dans nos Potagers.

LA TRIPE-MADAME, eſt une des fournitures de Salade ; on ne s'en ſert qu'au Printemps quand elle eſt tendre ; mais il n'en faut mettre que peu l'Eté, parce qu'elle eſt trop dure ; elle ſe multiplie de graine & de branches de bouture.

LES VIOLETTES, & ſur-tout les doubles, ſervent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures ; leurs fleurs font un agrément ſingulier, étant ſagement placée ſur la ſuperficie des Salades du Printemps ; tout le monde ſçait qu'elles ſe multiplient de touffes, c'eſt-à-dire, qu'une groſſe touffe ſe diviſe en pluſieurs petites, chacune

Digitized by Google

desquelles devient à son tour grosse, & en état d'être aussi divisée en plusieurs petites.

## CHAPITRE VII. & dernier.

*Combien de temps chaque Plante Potagere occupe utilement sa place dans un Potager. Qui sont celles qui ont besoin de la Serre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui sont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile.*

IL est très-important, en Jardinage, de sçavoir combien de tems chaque Plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle est, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier, sçache à point nommé en préparer d'autres, pour substituer à celles, qui n'étant, pour ainsi dire, que des Plantes passageres, n'occupe leur place que peu de mois: par ce moyen, non-seulement il ne reste jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il semble qu'on a un sensible plaisir de joüir par avance des choses qui ne sont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matiere, j'estime qu'il est assez à propos de parler premierement des Plantes qui sont de longue durée; soit devant qu'elles arrivent à leur perfection, soit pendant qu'elles continuënt à se produire. Toutes sortes de Raisins, les Capres & les Asperges tiennent sans doute le premier rang dans ce nombre; car les pieds de Vigne & de Capre, durent des vingt-cinq & trente années, & à l'égard des Asperges, à compter du temps qu'on les seme, ou qu'on les replante, on ne doit guéres commencer d'en cuëillir que les montants ne soient gros, ce qui n'arrive que la troisiéme ou quatriéme année après; mais ensuite, pourvû qu'elles soient en bon fond, & qu'on prenne bien soin de les cultiver, on peut fort bien les laisser en place jusqu'à dix ou douze années, étant certain que pendant ce temps-là, elles pousseront amplement à tous les Renouveaux, à condition cependant, que si on s'apperçoit plûtôt de quelque diminution, on les ruinera aussi plûtôt; mais si au contraire elles continuënt de bien faire, on les conservera en place plus long-temps.

Les Framboisiers & Groseillers, durent aisément des huit à dix ans.

Digitized by Google

Les Artichaux demandent d'être renouvellez, c'eſt-à-dire, de changer de place après la troiſiéme année.

Les bordures d'Abſinthe, d'Hyſope, Lavande, Marjolaine, Rhuë, Romarin, Sauge, Thim, Violette, & pourvû qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent ſubſiſter en place trois ou quatre ans, prenant ſoin de les tondre un peu ras tous les Eſtés.

L'alleluya, le Baume, le Cerfeüil muſqué, les Cives d'Angleterre, l'Eſtragon, l'Oſeille, la Patience, La Paſſe-pierre, le Perſil-Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent auſſi fort bien ſubſiſter en place trois & quatre années.

Les Fraiſiers trois ans.

La Chicorée ſauvage, l'Anis, le Perſil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenoüil, la Scorſonnere, le Salſifix commun, &c. durent deux ans.

La Porrée, ſoit à couper, ſoit à Cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'eſt-à-dire, d'un Printemps à un autre.

La Bourrache, la Bugloſe, les Bête-raves, Cardons d'Eſpagne, Carotte, Cherüis, les Choux pommez, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citroüilles, Corne-de-Cerfs, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à compter du Printemps qu'ils ont été ſemez juſqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Baſilic, les Naſturces, les Concombres, les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printemps & l'Eté, ſi-bien que leur place peut avoir une autre décoration de Plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeüil ordinaire, Chicorées blanches, Creſſon-Alenois, toutes ſortes de Laituës, ſoit à pommer, ſoit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Raves, le Pourpier, le Cerfeüil ordinaire, &c. n'occupent leur place que cinq ou ſix ſemaines, & ainſi on en doit ſemer l'Eté de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Féves hâtives l'occupent ſix à ſept mois, à compter du mois de Novembre qu'on les ſeme, mais les Pois, les Féves ordinaires & les Haricots, ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Epinars & les Mâches, l'occupent l'Automne & l'Hyver, & ainſi, on les met aux endroits où l'on a déja levé les Plantes, dont la durée ne paſſe pas l'Eté.

Les

Les Mauves & Guimauves ſe multiplient de graine, & ne paſſent pas l'Hyver.

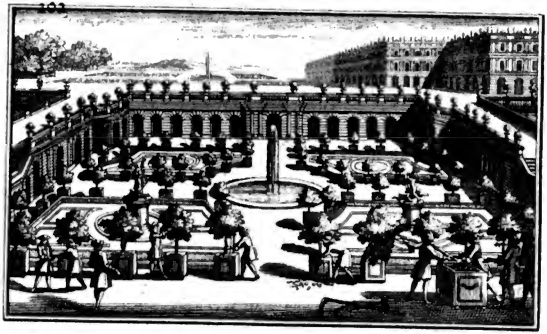
A l'égard des Plantes qui ont beſoin du ſecours de la Serre pendant l'Hyver, ce ſont les Cardons, le Celeri, les Pommes d'Artichaux, Chicorées, tant les ſauvages que les blanches; ce qui eſt connu ſous le nom de Racines, ſçavoir, Bete-raves, Carottes, &c. De plus, les Porreaux, les Citroüilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail, l'Echalotte; tout le reſte réſiſte aſſez aux injures de l'Hyver, ſçavoir, les Choux, le Perſil, le fenoüil, les Ciboules, & même l'eſtragon, le Baume, la Paſſe-pierre, la Tripe-Madame, la Meliſſe, les Aſperges, l'Oſeille, &c. Mais elles ne pouſſent qu'au Printemps, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoiſſent point ces ſortes de ſecours, ou plûtôt de violence, par exemple, toutes les Racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoûtez à cela, que par le même moyen des Couches, on éleve pendant la rigueur du froid de petites Salades de Laituës, avec leur fourniture de Creſſon, Cerfeüil, Baume, &c.

Reſte à ſçavoir combien de temps chaque graine peut être conſervée bonne; generalement parlant, la plûpart des graines, périſſent après un an ou deux, ou plus, & ainſi: il faut toûjours affecter d'en avoir de nouvelles; ou autrement, on court riſque de ſemer inutilement au Printemps; il n'y a guéres que les Pois, les Féves, & les graines de Melons, Concombres, Citroüilles, Potirons, qui durent des huit à dix ans; les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes ſortes de Chicorées, cinq & ſix; de toutes les graines, ſur-tout, il n'y en a point qui ſe conſervent ſi peu que celles des Laituës, elles ſont cependant meilleures la ſeconde année que la premiere, mais elles ne valent plus rien la troiſiéme.

FIN DE LA SIXIE'ME ET DERNIERE PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.



Digitized by Google



# TRAITÉ DE LA CULTURE DES ORANGERS.

## PRÉFACE.

PARMI les Jardiniers Fleuriſtes, dont le nombre eſt grand & rempli de Gens habiles, il s'en trouve aſſez ſouvent pluſieurs, qui voulant en quelque façon prétendre, qu'il n'appartient qu'à eux ſeuls de ſe mêler d'Orangers, prétendent auſſi faire à croire, que la Culture de ces ſortes d'Arbres, eſt le veritable Chef-d'œuvre du Jardinage, & ſur ce fondement font de grands monſtres de la préparation des terres, & de la recherche de tous les ingrediens qu'ils diſent devoir entrer dans leur compoſition; ils n'en font pas moins ſur l'encaiſſement, ou emportement, ſur l'arroſement, ſur l'entrée, ſur la ſortie, ſur l'expoſition, &c.

Digitized by Google

Il y en a même parmi eux qui veulent encore porter le myſtere plus loin: ils publient que la quantité d'eſpeces d'Orangers eſt grande, & preſque infinie, ils en nomment en effet un nombre qui ſeroit capable de faire peur aux Curieux, quelque veritable qu'il puiſſe être; ſi comme ils le diſent, chaque eſpece demandoit abſolument des ſels particuliers, c'eſt-à-dire, une Culture particuliere; cela s'appelleroit veritablement une Mer, ſur laquelle preſque perſonne n'oſeroit s'embarquer, tant le Voyage paroîtroit dangereux, & le naufrage inévitable.

Mais comme dans nos Fruitiers & Potagers, où le nombre des eſpeces eſt bien plus grand qu'il ne peut être parmi les Orangers; l'experience nous a appris, qu'une même Culture à peu près ſert pour toute ſorte de Fruits à Pepin, une même pour toute ſorte de fruits à noyau, une même pour toute ſorte de verdures; cette experience nous a fait auſſi préſumer, qu'il ne faut qu'une même Culture pour toute ſorte d'Orangers, & en effet, nous en avons des preuves entierement convaincantes.

Je ne m'arrêterai donc point à tant de difficultez, dont les uns & les autres ont épouvanté grand nombre de nouveaux Curieux, dans la paſſion qu'ils avoient pour les Orangers, paſſion qui me paroît raiſonnable, & très-bien fondée, parce qu'en effet, dans tout le Jardinage, il n'y a ni Plante, ni Arbres qui donnent tant de plaiſir, & en donnent ſi long-tems, n'y ayant jour de l'année que les Orangers ne puiſſent, & ne doivent avoir, de quoi réjoüir ceux qui les aiment, ſoit par la verdure de leur beau feüillage, ſoit par l'agrément de la figure qui leur convient, ſoit par l'abondance & le parfum de leurs fleurs, ſoit enfin par la beauté, bonté, & durée de leurs fruits, &c. J'avouë qu'on ne peut pas en être plus charmé que je le ſuis, auſſi voulant favoriſer l'inclination que je vois preſque générale pour en avoir, je prend un troiſiéme parti tout-à-fait contraire à la doctrine des Myſterieux, & cela, pour dire qu'après l'avoir amplement examiné, il ne me ſemble pas, que dans tout le Jardinage, il y ait rien de ſi aiſé que la Culture des Orangers, ſoit pour les élever dans leurs premiers commencemens, ſoit pour les entretenir enſuite & les conſerver en bon état, quand une fois on les y a mis, n'y ayant que le ſeul rétabliſſement des malades qui ſoit en effet, difficile & fâcheux: & par conſéquent, il me ſemble qu'on peut hardiment ſe mettre à avoir des Orangers chacun ſelon ſes facultez, pourvû qu'on ſe ſoit muni d'un Jardinier qui ſoit ſage, & d'une Serre qui ſoit bonne: ſans quoi j'oſe dire, que perſonne abſo-



Digitized by Google

lument ne doit donner dans cette curioſité ; car je ſuis perſuadé que le Jardinier Orangiſte eſt entierement coupable, ſoit par ſon ignorance groſſiere, ſoit par ſon inapplication & ſa pareſſe, ſoit par ſa doctrine trop myſterieuſe, ſi ſes Orangers ſont en mauvais état, quand la Serre n'y a point contribué ; le défaut en proviendra ſans doute, ou de la mauvaiſe terre ; dans laquelle on les aura mis, ou de la trop grande charge qu'on leur aura laiſſé à la tête, eu égard à la force du pied, ou de l'encaiſſement qui aura été défectueux, ſoit pour avoir été mal fait, ſoit pour n'avoir pas été fait dans le beſoin ou principalement du trop fréquent uſage du feu & de l'eau : du feu en Hyver, dont il ne faut point du tout, & de l'eau en Eté dont il faut uſer très-modérement.

J'expliquerai ci-après les conditions d'une bonne Serre, mais ce ne ſera qu'après avoir dit ce que je penſe en general ſur la facilité de la Culture des Orangers ; cette facilité de Culture que je publie, ne plaît pas à beaucoup de nos Docteurs Orangiſtes, & leur fait dire, que ceux qui la croyent & qui la publient, ne la comprennent pas eux-mêmes ; cependant ſans me laiſſer décourager par de tels diſcours, je hazarde de dire ici mon ſentiment ſur cette matiere.

## CHAPITRE PREMIER.

### *Facilité qu'il y a dans la Culture des Orangers.*

POur établir la preuve du contenu en ce Chapitre, j'avance cinq grandes propoſitions, que je tiens indubitables. La premiere, eſt que nous n'avons guéres, ni Plantes, ni Arbres qui reprennent avec tant de facilité. La ſeconde qu'il n'y en a point qui s'accommodent ſi aiſément de toute ſorte de nourriture. La troiſiéme, que ce ſont les Arbres qui vivent le plus long-temps. La quatriéme, qu'il n'y en a point qui ſoient ſujets à moins d'infirmité : & enfin, la cinquiéme, qu'il n'y en a point qui ayent ſi peu d'ennemis particuliers que les Orangers.

Les Tons qui tuënt les Fraiſiers par la racine, & les Chenilles qui les gâtent par la feüille ; le Chancre qui les décole à fleur de terre ; les Mulots & les Moucherons qui détruiſent les Artichaux ; la gomme, les Fourmis, les Pucerons qui ruinent les Pêchers, les Tigres qui déſolent les Poiriers : tous les accidens qui affligent les Melons, & ceux qui affligent toutes les Plantes Potageres ; c'eſt ce

Digitized by Google

qu'on peut appeller de veritables ennemis en fait de Jardinage, mais ennemis redoutables, ennemis invincibles, & par conſéquent mille fois plus dangereux, que tout ce qui peut menacer les Orangers; cependant comme ils en ont auſſi quelqu'uns, car il n'eſt point de Plantes qui n'en ayent, je les examinerai d'abord, & parlerai en même-temps des remedes qu'on a pour les en défendre. Les ennemis particuliers des Orangers, ſont les fourmis, les Punaiſes, les Perce-oreilles, &c. Mais le mal que ces inſectes peuvent faire, n'eſt pas mortel, il n'y a rien de plus aiſé que de les garentir de leur guerre & de leurs inſultes; car premierement pour ce qui eſt des Fourmis, qui quelquefois ſe jettent en foule ſur un Arbre, & rongent ſes feüilles; elles ne viennent communément aux Orangers, que parce qu'elles y ſont amorcées par le couvein des Punaiſes; ce couvein que tous les Orangiſtes connoiſſent aſſez, ſans que j'en faſſe une deſcription plus particuliere, ne paroît faire d'autre préjudice aux Orangers, ſi ce n'eſt de les rendre ſales, hydeux, mal propres par tout, & déſagréables à voir, eux qui demandent principalement de la netteté & de la propreté, tant en leur bois qu'en leurs feüilles, il provient donc de quelques meres Punaiſes qui volent, & qu'on ne connoît auſſi que trop, tant par leur couleur verte, que par l'extrême puanteur qui ſort de leur corps quand on les écraſe; ces meres-Punaiſes font leur couvein en Automne, & de la même maniere à peu près que les Vers à ſoye font le leur, elles le font particulierement autour du bois maigre, & ſur le deſſous des feüilles ſales & confuſes; on le prendroit au commencement pour de petites taches de rouſſeur; or pour peu que d'abord il y en ait ſur un Arbre, ce couvein venant à ſentir les chaleurs de l'Eté ſuivant, il croît, il s'étend, il s'enfle juſqu'à être de la groſſeur & grandeur d'une Lentille, & enfin il éclôt, ainſi le nombre des Punaiſes ſe multiplie, pour produire à l'Automne une quantité infinie d'autres couveins; mais comme ce couvein n'eſt ni errant, ni fugitif, ni volatile, il eſt viſible & attaché, & par conſéquent aiſé à ôter; ſi bien, que prenant ſoin de le nettoyer en quelque temps qu'on s'en apperçoive, & ſur-tout au ſortir de la Serre, comme on le peut facilement, ſoit avec les doigts, ſoit avec une petite broſſe, on ſera auſſi-tôt en ſûreté contre les Fourmis, car elles ceſſent d'attaquer les Orangers tout auſſi-tôt que les Punaiſes en ſont ôtées.

A l'égard des Perce-oreilles, qui ſont de petits inſectes, longuets, rouſſâtres, fort vifs dans leur marche, & qui venants quel-

Digitized by Google

quefois à s'adonner aux Orangers, en rongent les fleurs & les feüilles, & en gâtent la principale beauté; la perſecution en eſt un peu plus fâcheuſe que celle dont nous venons de parler; mais outre qu'elle n'eſt pas mortelle, n'allant pas juſqu'aux racines, & qu'elle arrive aſſez rarement, on a quelques expediens aſſez bons pour s'en défendre : le remede des cornets de papier, & des ongles d'animaux à pieds fourchus eſt aſſez ſouverain, ſi bien que prenant ſoin de mettre pluſieurs de ces cornets, ou de ces ongles en differens endroits de chaque Arbre, ces méchans petits inſectes qui ne font leur ravage que dans l'obſcurité de la nuit, ne manquent pas de s'y aller cacher, dès que le jour paroît, ainſi viſitant leur retraite de temps en temps, il eſt aiſé de les y prendre, & de les écraſer, & par ce moyen on vient à les détruire.

On a encore l'expedient des vaſes, ſoit de terre ou de bois, ſoit de plomb ou de cuivre; leur figure eſt quarrée, ou en façon d'aſſiette creuſe, & on en fait de deux ſortes, les uns ſont pour mettre aux quatre pieds de chaque tige, les autres pour mettre aux quatre pieds de chaque Caiſſe, ceux qui ſont deſtinez pour la tige, ſont de deux pieces qu'on recole, ou qu'on reſoude aiſément, quand ils ſont en place, & qu'ils embraſſent cette tige, ſans y laiſſer aucun vuide entr'eux & cette tige, & après cela on les remplit d'eau; les autres ſont tous d'une piece, & on met au dedans de ces vaſes les pieds des Caiſſes, enſuite on les remplit d'eau auſſi-bien que les premiers, & cela étant, les Perce-oreilles qui ne ſçavent pas nager, n'hazardent guéres de faire le trajet de l'eau contenuë dans telles ſortes de vaſes : ainſi on empêche ſûrement que ces Perce-oreilles ne parviennent juſqu'aux Orangers, & ne les déſolent : les mêmes vaſes ſont auſſi un obſtacle invincible contre les Fourmis, s'il s'en trouve d'aſſez opiniâtres pour venir à ces beaux Arbres quoiqu'il n'y en ait plus de ce couvein qui les amorce ſi puiſſamment.

Il y a bien plus, car il n'eſt pas ſeulement queſtion de défendre les Orangers de ces méchans petits animaux, il peut encore leur arriver pendant qu'ils ſont dehors, d'autres inconveniens fort grands & fort fâcheux, qui leur ſont communs avec tous les autres fruitiers : ce ſont de grands vents, une gelée blanche aſſez forte, ſur-tout une groſſe grêle &c. Mais outre qu'il eſt aſſez rare de voir arriver de tels malheurs : un Jardinier eſt grandement à plaindre, & nullement à condamner quand il en eſt ſurpris, & particu-

Digitized by Google

lierement à l'égard de la grêle : c'eſt un mal qui ſe forme à notre inſçû, & qui vient tout d'un coup accabler, ſi bien qu'il n'eſt pas poſſible de s'en garentir, quelque ſoin qu'on en puiſſe prendre : il faut donc être preparé à s'en conſoler en cas qu'il arrive.

A l'égard des vents qu'on a à craindre, comme ce ne ſont d'ordinaire que ceux d'entre le Couchant & le Midy, leſquels ne foufflent guéres que dans les commencemens d'automne, on a dû avoir cette précaution de placer les Orangers en lieu où ils ſoient à l'abri de la fureur de ces vents : ce qui ſe peut aiſément par le moyen de quelque maiſon, ou de quelque muraille, ou de quelque bois qui leur ſoit oppoſé, & où cependant les Orangers puiſſent au moins une partie du jour être expoſés aux agreables rayons du Soleil.

Et pour ce qui eſt des gelées, comme on ne ſort guéres les Orangers que vers la my-May, & qu'on les ſerre communément vers la my-Octobre : ce ſont des temps où pour lors on eſt apparemment hors du peril du mal qu'elles pourroient faire, la ſaiſon de ces ſortes de gelées printannieres, leſquelles ſont des ſuites d'Hyver, finiſſant d'ordinaire à la my-May, & le temps de celles qui annoncent ſon cruel retour, n'étant pas encore revenu à la my-Octobre ; car pour certaines petites gelées blanches, qu'on voit quelquefois, tant vers la my-May, que dans les premiers jours d'Octobre, elles ne ſont pas ſuffiſantes pour faire aucun tort conſiderable à des Orangers qui ſe portent bien ; veritablement les infirmes en peuvent ſouffrir, parce qu'ils ſont incommodez de tout, mais ils n'en auroient nullement ſouffert ; s'ils avoient été vigoureux, cela veut dire, s'ils avoient été habilement conduits.

Or puiſque je ſuis perſuadé, que la beauté & la conſervation des arbres dont eſt queſtion, dépend en premier lieu d'une bonne Serre, ſi bien qu'on ne peut attendre que du déplaiſir, quand on s'embarque à avoir des Orangers, ſans commencer par une précaution ſi neceſſaire. Il s'enſuit donc qu'avant que d'en venir à expliquer tout ce qui regarde leur culture & leur conduite, la Serre eſt la premiere choſe dont il faut ici parler, comme la premiere condition dont il faut s'aſſûrer.

Digitized by Google

## CHAPITRE II.

*Des conditions d'une bonne Serre.*

POur faire qu'une Serre ſoit bonne, elle doit, ce me ſemble, avoir cinq conditions principales, qui ſont premierement d'être bien expoſée; en ſecond lieu, d'être bien percée, & munie cependant des ſecours neceſſaires pour pouvoir bien fermer ces ouvertures au beſoin; en troiſiéme lieu, que les murs en ſoient épais & bien conſtruits; en quatriéme lieu, elle doit être bien couverte; & enfin il faut que le ſol n'en ſoit pas creux. Examinons preſentement chacune de ces conditions.

Pour ce qui eſt de la premiere condition, il n'y a perſonne qui ne convienne que la meilleure de toutes les expoſitions eſt celle du Midy; enſorte que le Soleil donne dans cette ſerre depuis les neuf à dix heures du matin, juſqu'à ce qu'il ſe couche, ou qu'il ſoit prêt de ſe coucher: l'expoſition du Levant qui reçoit le Soleil depuis ſon lever juſqu'à Midy, ou un peu plus, eſt encore fort bonne: celle du Couchant, qui a le Soleil depuis Midy juſqu'au ſoir, ſe peut ſouffrir faute des deux autres; à l'égard de celle du Nord elle eſt tres-dangereuſe & tres-mauvaiſe, ne voyant que fort peu le Soleil ſoit le matin, ſoit l'après midy.

La ſeconde condition d'une bonne ſerre, qui eſt d'être bien percée, demande que les portes ſoient ſi bien faites, que les Orangers y puiſſent aiſément paſſer, & que de plus les fenêtres ſoient grandes, tant en hauteur, qui doit être à peu près la même que celle du plancher, à la reſerve de l'appui, lequel eſt d'ordinaire d'environ trois pieds, qu'en largeur, qui peut être de cinq à ſix pieds, afin que les ouvrant en Hyver chaque fois qu'il fait un beau Soleil, comme il eſt important de le faire, tous les Arbres en ſoient vûs, & pour ainſi dire rejoüis de l'aſpect de ſes rayons: & que s'il y a quelque peu d'humidité au dedans elle en ſoit ôtée par le moyen de cette belle lueur, qui a le don de deſſecher l'humidité, ces fenêtres doivent encore avoir par dedans un Chaſſis de papier double, c'eſt-à-dire un Chaſſis qui ſoit colé de papier des deux côtez de ſon épaiſſeur, & par dehors un Chaſſis de verre: je compte pour fort peu de choſe les contre-vents de bois, ſi les chaſſis dont je viens de parler nous manquent

quent : ces contrevents trompent beaucoup de curieux ; ces chaſſis doivent être bien calfeutrés en Hyver, pour empêcher que l'air froid du dehors ne puiſſe par aucune ouverture penetrer au dedans : car ſans doute il eſt capable d'alterer l'air chaud & temperé qui étoit reſté dans la ſerre depuis les beaux jours des ſaiſons precedentes, & ſans lequel les Orangers ne peuvent conſerver leur embonpoint.

En troiſiéme lieu toutes les murailles de la ſerre, & ſur tout celles qui regardent le Nord, doivent avoir été bien conſtruites de bon moilon & de bon mortier, ſoit à chaux & à ſable, qui eſt ſans contredit le meilleur, ſoit en plâtre qui n'eſt pas mauvais, pourvû que la muraille ait été faite avec tant de ſoin, qu'il n'y ſoit point reſté de petits vuides entre les pierres : dans les lieux où la pierre n'eſt pas commune, elles doivent être faites, ſoit de bauge, c'eſt-à-dire de terre détrempée & meslée de foin, de chaume, ou de paille, ſoit d'une double cloiſon de bois, remplie de terre, ou de ſable dans le milieu : de maniere qu'enfin tout au moins tant les unes que les autres de ces murailles ayent par tout une épaiſſeur d'environ deux pieds, ou deux pieds & demi : heureux ceux, qui outre cela ont encore du côté du Nord leur ſerre adoſſée à quelqu'autre bâtiment, ou à quelque montagne bien ſéche, ou même à quelque bois de haute futaye.

En quatriéme lieu, comme le froid & l'humidité peuvent auſſi bien penetrer par la couverture que par les côtez, le plancher d'en haut doit être bien épais, & même pendant l'Hyver doit être couvert de foin ou de paille, à moins qu'il ne ſerve de plancher à quelque logement habité, ou à quelque gallerie dont les feneſtres ſoient tenuës ſoigneuſement cloſes durant le froid, ou à moins qu'il ne ſoit ceintré fort materiellement, & couvert encore de beaucoup de terre, ou d'autre choſe, comme nous venons de dire.

En cinquiéme lieu, le ſol de la ſerre, laquelle ne ſçauroit jamais être trop ſéche, devroit, ce ſemble, être un peu plus haut, ou au moins égal au rés de chauſſée de dehors : mais ſur toutes choſes il ne doit être de guéres plus bas autrement la ſerre ſera menacée de ſervir d'égoût aux eaux de dehors, & par conſequent menacée d'humidité, qui eſt un mal plus dangereux même que le froid, attendu qu'il y a peu de remedes contre celle-là, & qu'au moins il en eſt quelques uns contre celui-ci.

Ceux qui n'auront pas vû ce que j'ai dit ci-deſſus contre le feu qu'on fait quelquefois dans les ſerres, croiront d'abord, que par-

c'eſt-à-dire pour ceux qui n'ont aucune connoiſſance de cette matiere, & la veulent acquerir.

Le premier Article qui eſt tres important, & doit deſabuſer de grands ſcrupules, regarde la compoſition de la terre ou terreau, qui eſt propre pour la nourriture des Orangers qu'on met en caiſſe, ou en pot.

Le ſecond Article regarde la maniere de les élever de ſemence, & enſuite de les greffer, & regarde ſur tout la premiere choſe qu'il faut faire aux Orangers gros ou menus, quand les ayant nouvellement venus du pays, ſoit qu'ils ſoient tous dépoüillez, & ſans motte, c'eſt-à-dire comme d'autres Arbres fruitiers, ſoit qu'ils ayent des feüilles avec une motte, &c. quand, dis-je, les ayant en cet état on les veut mettre en pot ou en caiſſe.

Le troiſiéme regarde la grandeur & la façon des caiſſes dont on ſe ſert pour cela; il regarde auſſi l'operation qui eſt à faire à la motte, & aux racines de ceux qu'on rencaiſſe de nouveau, & la maniere de faire les rencaiſſemens, deux points principaux & eſſentiels pour nôtre culture, enfin il regarde l'uſage & la maniere des arroſemens.

Le quatriéme regarde ce qui eſt à faire à la tête de ces Orangers, ſoit pour retablir ceux qui ont été long-temps negligez, ou mal conduits, ou ceux qui ont été gâtez par la gélee, ou par les humiditez d'Hyver, ſoit pour parvenir à avoir des Orangers, qui ſoient en tout temps beaux & agreables dans leur figure, & qui ſoient toûjours bien ſains & bien vigoureux: enſorte qu'il ne leur arrive point de ſe dépoüiller.

Le cinquiéme article doit expliquer la ſituation neceſſaire au lieu où on met les Orangers au ſortir de la ſerre, & doit marquer ce que tout le monde ſcait aſſez, c'eſt à-dire le temps qu'il les faut ſerrer, & celui qu'il les faut ſortir; il marque auſſi ce qui eſt à faire pendant ſix ou ſept mois, que les Arbres ſont ſerrez, ſur quoi particulierement je dirai ce que je penſe à l'égard du feu, que beaucoup de gens font dans leur ſerre.

## CHAPITRE IV.

*De la compoſition des terres propres à encaiſſer des Orangers Citronniers, &c.*

COmme les Orangers & Citroniers ſont à nôtre égard des Arbres étrangers, ſi bien que, pour ainſi dire, ils ne viennent que par artifice dans les climats ſujets à de grands Hyvers, comme celui de l'Iſle de France, & autres un peu Septentrionnaux, au lieu qu'ils viennent naturellement & aiſément dans les pays chauds; cette conſideration à fait qu'on s'eſt allé imaginer, que ce pouvoit être en partie la faute de la terre qu'on y a, auſſi bien que la faute de l'air qu'on y reſpire, qui faiſoit que ces Arbres ſouffroient ici quelques incommoditez; d'où vient que ſur cela chaque Jardinier ſe fait un grand myſtere de quelque compoſition particuliere de terre, & c'eſt une matiere où les opinions paroiſſent tres differentes, & fort partagées.

Les uns font conſiſter l'importance de la compoſition, tant à la pluralité des ingrediens, & ſur tout s'ils ſont difficiles à trouver, qu'à la doſe de chacun: les autres la font conſiſter à remuer tres ſouvent ces terres ainſi mélangées, en ſorte que ſans ce remuëment ils croyent le reſte inutile: il y en a qui donnent principalement à l'antiquité de la compoſition; celui-ci voulant que les plus vieilles faites ſoient les meilleures, comme les autres veulent que ce ſoit les plus remuées; la plûpart enfin ne font cas que des matieres legeres pour leur compoſition, ſçavoir de poudrette, de marc de vin, de terreau, de vieille couche, &c.

Je n'aurois jamais fait, ſi je voulois entrer dans le détail des matieres de chaque Orangiſte; il eſt tres-certain qu'il n'y en a point qui ne pretende avoir quelque ſecret particulier & inconnu à tous les autres: ſi bien que pour rien du monde il n'en voudroit faire part à perſonne.

Je veux bien ſupoſer qu'ils ont tous lieu d'être ſatisfaits de leur façon de faire: ainſi ce n'eſt pas à moi à y trouver à redire: & en effet on ne m'a jamais vû condamner perſonne ſur cela: cependant comme je crois avoir choiſi une maniere ſimple & aiſée, qui me paroît tres-conforme & à l'ordre general de la vegetation, & à la nature particuliere des Arbres dont eſt queſtion, je la veux expli-

Digitized by Google

quer à tous les curieux, & leur faire entendre, comme quoi depuis long-temps je m'en ſers tres-heureuſement : il y a auſſi beaucoup d'honnêtes gens, qui pour leurs Orangers ont trouvé bon de ſuivre en cela ma methode, & qui enſuite ne manquent pas d'en rendre de bons témoignages.

Mais devant que d'en venir à cette explication, je crois pouvoir dire encore une fois, que de tout ce que la terre nous produit, ſoit plantes, ſoit Arbres, il n'y en a point, qui en fait de leur culture paroiſſe, pour ainſi dire, d'une complexion, ou d'une conſtitution plus aiſée, & plus accommodante que les Orangers, & les Citronniers : les differentes manieres dont ils ſont gouvernés en differens endroits le juſtifient aſſez viſiblement : on peut ce ſemble à cet égard les comparer à de jeunes gens qui ſont bien ſains, & bien vigoureux, mais qui en même-temps ſont abandonnez au déreglement & à la débauche ; la vigueur de la jeuneſſe dans la plûpart repare & rétablit tous les deſordres d'une vie déreglée, mais ce n'eſt que pendant un certain temps, comme ſi le corps d'un jeune homme s'accoûtumoit à ce qui enfin le doit abſolument détruire, ou qui au moins doit alterer ce qu'il a de robuſte, & de bien compoſé : ainſi nos Orangers ſont d'un naturel extraordinairement vivace & vigoureux, ſi bien que par là ils réparent & rétabliſſent facilement tout ce qu'une nourriture, qui eſt peu conforme à leur eſpece ſeroit capable d'y gâter & de corrompre ; en effet il n'en eſt pas de ces Arbres-là comme de certains vegetaux, dont les uns ne peuvent abſolument vivre que dans une terre ſéche & legere, les autres dans une terre humide & graſſe, les Orangers vivent dans l'une & dans l'autre ; mais veritablement ils réüſſiſſent mieux dans l'une que dans l'autre.

Ce que j'ay crû être ſingulierement à obſerver pour la culture de ces Orangers, qui, comme nous avons dit, ſont pour nos climats des Arbres étrangers, a été de bien regarder qu'elle eſt à peu près la terre dans laquelle on les voit naturellement bien venants, & d'eſſayer de leur en donner ici une qui paroiſſe en approcher : dans cette recherche j'ay trouvé que c'eſt dans des terres fortes, graſſes, ou lourdes ; que communément la nature les fait venir beaux, grands & parfaits, & de là j'ai conclu, qu'il étoit à propos, que l'art qui doit toûjours imiter cette nature, leur preparat une terre qui fut pareillement graſſe & lourde ; mais comme ces Arbres étants en caiſſe, cette terre graſſe & lourde qui les y doit nourrir, & qui n'y reçoit aucun ſecours de ſon voiſinage, ſeroit ſujette à ſécher,

Digitized by Google

& à s'endurcir, & pour ainſi dire à ſe petrifier, de maniere, que comme ſi cette terre étoit inutile à la vegetation; les racines ne ſçauroient s'y étendre, à moins qu'on ne leur donne quelques ſecours, il s'enſuit qu'il faut être ſoigneux non ſeulement de lui aider par les arroſements, mais auſſi de faire en ſorte que l'eau de ces arroſements la puiſſe aiſément penetrer par tout: j'ai donc crû qu'il falloit trouver un moyen pour faire que cette terre fût auſſi bien meuble par nôtre induſtrie, qu'elle eſt lourde de ſa nature.

On m'objecte d'abord à l'égard de cette terre lourde & materielle dont je fais cas, que le Soleil qui ne nous voit qu'obliquement, ne peut pas faire ici ſur elle les mêmes effets qu'il fait ſur celle des Climats où ſes rayons portent directement, & voilà l'objection la plus ordinaire que nos Orangiſtes me font: à quoi j'ai à répondre premierement, que comme tout le monde voit, & comme l'experience le confirme, la chaleur que nous avons ici pendant les quatre ou cinq mois que les Orangers ſont dehors, eſt aſſez grande pour les pouvoir faire vivre tres-long-temps, & même avec beaucoup de vigueur: en ſecond lieu, que la terre des caiſſes étant en l'air, & par conſequent veuë de tous côtez par le Soleil, elle reçoit les impreſſions de ſa chaleur, preſque auſſi facilement que celle, qui étant en plein champ n'en eſt veuë que du côté de la ſuperficie, & enfin que la terre étant meuble, auſſi-bien qu'elle eſt lourde, elle eſt par ce moyen-là renduë convenable à l'action des racines, & à la penetration de l'eau: à plus forte raiſon eſt-elle renduë facile pour recevoir toute l'impreſſion de la chaleur dont elle a beſoin? ſi bien que même telle qu'elle eſt par nôtre art, elle pourroit en recevoir trop dans les pays les plus chauds.

Sur le fondement d'un tel raiſonnement en quelque païs que je me trouve; je cherche de la meilleure terre naturelle & commune, & de la moins pierreuſe qui ſoit dans le voiſinage, c'eſt-à-dire de la terre aſſez lourde, & aſſez ſolide, non pas de celle qu'on appelle terre glaiſe, que je regarde comme morte, mais de celle où toutes ſortes de plantes paroiſſent venir naturellement fort bien; je n'ay pas de grands égards à ſa couleur, quoique d'ordinaire pour le plaiſir de la veuë la noire ſoit la plus agreable, & la plus approuvée: je prends par exemple de la terre à Cheneviere & a bon Bled, de la terre de pré, de la terre de grand chemin quand il eſt en bon fond, ou qu'étant dans une ſituation baſſe il ſert d'égoût à quelque bon fond plus élevé, je prens de cette terre, autant que je puis en avoir beſoin & ſans me mettre en peine de prendre celle de deſſus, quoi-

Digitized by Google

que dans la verité elle ſoit bonne, & que d'ordinaire ce ſoit la plus eſtimée par beaucoup de gens, j'affecte plûtôt de prendre celle qui eſt au deſſous, pourvû qu'elle me paroiſſe de la même qualité de celle de deſſus: je cherche toûjours la plus neuve, c'eſt-à-dire, celle qui peut-être n'aura jamais été éclairée du Soleil, & qui par conſequent n'aura encore ſervi à la nourriture d'aucune plante; ſi bien que non ſeulement il eſt à preſumer qu'elle a encore tout le premier ſel qui lui a été donné dans la creation du monde; mais qu'elle a de plus une grande partie de celui qui lui eſt venu des terres ſuperieures auſquelles elle a ſervi d'égoût.

Enſuite je cherche dans les Bergeries du crotin de Mouton ſec, & à peu près reduit en poudre: il eſt peu de pays où il ne s'en trouve, ou faute de cela je cherche d'ancien fumier de ces Moutons reduit en terreau: je n'eſtime pas qu'il y ait rien de meilleur & de plus ſouverain pour les Arbres dont eſt queſtion: mais ſi malheureuſement je n'en puis recouvrer, je me ſers, ou de terreau de feüilles d'Arbres bien pourries, ou de terreau de vieille couche, qui n'a pas été extraordinairement arroſée, ſans me ſervir jamais de marc de vin par les raiſons que je diray ci-après.

Et comme mon intention, ainſi que j'ai dit ci-devant, eſt que la terre que je veux preparer ſoit lourde & meuble, afin que d'un côté étant lourde & materielle, il s'y puiſſe faire de groſſes racines plus ſûrement qu'il ne s'en fait dans une terre legere, & que d'ailleurs étant meuble, l'eau des arroſemens, & la chaleur du Soleil la penetre plus aiſément qu'elle ne ſeroit ſi elle étoit abſolument lourde & groſſiere; après avoir regardé à peu près combien j'ai d'Arbres à encaiſſer; je fais ma compoſition, de maniere que de cette bonne terre naturelle qui s'eſt trouvée dans le voiſinage, il y en entre au moins de quoi faire la moitié, & voilà ce qui donne la peſanteur que je crois neceſſaire: à légard de l'autre moitié de la compoſition, je la fais particulierement de crotin de Mouton reduit en poudre, ſi j'en ay ſuffiſamment, ou celui-ci me manquant entierement j'ai recours aux autres ingrediens ci-devant marquez, c'eſt-à-dire au terreau de vieille couche, & au fumier de feüilles pourries, & tout cela par portions à peu près égales pour faire la moitié de ma compoſition; voilà ce qui fait la legereté que j'y ſouhaite: je fais ce mélange le jour même que je m'en dois ſervir, ſi je n'ay pû le faire quelques jours auparavant, n'eſtimant pas qu'il ſoit neceſſaire de l'avoir fait beaucoup plûtôt.

Et ce qui me le perſuade eſt en premier lieu, que conſtamment

chaque partie de terre a en soi son sel particulier pour l'usage de la vegetation ; en second lieu, que constamment aussi un grain de terre n'entre point dans un autre grain, encore moins dans le corps des racines, ainsi c'est seulement l'eau ordinaire, qui baignant toute cette terre empruntée, pour ainsi dire, du sel de chaque partie, en prend plus ou moins, selon que la terre en a plus ou moins ; si bien que telle eau étant ainsi penétrée & assaisonnée du sel de ces bonnes terres : c'est elle seule, qui comme nous avons dit en tant d'endroits, sert aux racines pour en former leur nourriture ou leur seve, sur quoi nous avons à dire que cette seve se trouve d'autant meilleure que les terres où l'eau aura passé auront été plus fecondes & sur tout moins lavées.

Or cela étant, il s'ensuit que l'ancienneté de composition, non plus que les frequens remuëmens n'y font rien pour rendre cette composition meilleure ; au contraire il semble qu'il seroit à souhaiter, que cette composition étant une fois faite, & les terres mises en un tas, elles fussent à couvert des pluyes, de peur que les eaux en passant au travers, & s'écoulant plus loin, elles n'en tirassent une partie de ce qui est de meilleur, & le répandissent inutilement sur les côtez, ou au dessous de la masse.

Et afin de faire cette composition avec plus de vîtesse & de facilité, & même avec plus de justesse, après avoir fait mettre par tas assez près les uns des autres tout ce qui doit y entrer ; je prens autant de gens qu'il doit y avoir de differens ingrediens dans la composition, je les mets avec des pêles, ou bêches tout auprès de chaque tas, & ordonne à chacun de jetter également, & pêle mêle dans un lieu voisin, & séparé une quantité égale de la matiere qui fait le tas, auprès du quel je l'ai posté ; en sorte que par exemple, si je n'ai qu'un tas de bonne terre, & un tas de crotin de mouton, il ne me faut que deux hommes qui jetteront également chacun de leur tas dans le nouveau tas qui est à faire & si avec le tas de bonnes terres j'ai deux ou trois autres tas des autres ingrediens ci-dessus proposez, je mettrai autant d'Ouvriers auprès du seul tas de la bonne terre, qu'il y en aura tout ensemble auprès de tous les autres tas, & ainsi en même temps qu'il sortira une peletée de matiere de chacun de ces deux ou trois tas separez, il en sortira aussi en même tems deux ou trois du seul tas de la bonne terre, ainsi ma composition se trouve tout d'un coup faite & parfaite sans qu'il soit besoin de perdre du temps, & faire un plus grand mélange ou remuëment des ingrediens qu'on y aura mis.

De

Digitized by Google

De ce que je viens de dire, il paroît que je ne me ſoucie pas de chercher, ni de vieilles terres d'égoût, ni de vieilles bouës ſéches & conſommées, ni de curûres de mares, ou de foſſez, ni de fumier de pigeon, &c. tant parce que je puis fort bien m'en paſſer, quand j'ai les autres matieres dont je me ſers, & qui ne me font pas de peine à recouvrer (la facilité en Agriculture ayant pour moi des charmes infinis) que principalement parce que ie les eſtime beaucoup mieux; ſi bien que je ne me ſers des autres qu'au défaut de celles-ci, c'eſt-à-dire à la derniere extremité.

Il paroît encore, que je ne plante pas dans du terreau tout pur, encore moins dans la poudrette toute pure, comme font quelques Jardiniers; il eſt bien vrai que les Orangers pouſſent aſſez bien dans cette poudrette pendant un an ou deux: mais il eſt vrai auſſi qu'ils n'y font aucune motte; ainſi ils ſont tres difficiles à changer de caiſſe & dans ce changement courent toûjours riſque de demeurer ſans aucune vieille terre autour des racines, & par conſequent ſont ſujets à ne rien faire l'année du rencaiſſement & à ſe dépoüiller l'année d'après, au lieu que ceux qui ont été encaiſſez dans les terres dont je me ſers, font une tres belle & bonne motte, de laquelle en rencaiſſant, on peut, comme on doit retrancher une grande partie, en ſorte que tant les vieilles racines que la vieille terre ſoient notablement diminuées ſans que l'Arbre coure aucun riſque de ſe dépoüiller, mais qu'au contraire il devienne plus vigoureux & plus beau, & commence dès l'année même à faire beaucoup de jets nouveaux.

Il paroît auſſi que je fais peu de cas du marc de vin, & cela premierement parce que l'eau qui auroit le goût & la qualité de vin, comme en effet, ſi ce marc contenoit encore quelque-ſorte d'humeur, cette eau qui le laveroit ſeroit capable de la prendre par ce que dis je, cette eau ayant le goût & la qualité du vin, non ſeulement n'eſt pas bonne pour aucunes Plantes, mais que même elle leur eſt pernicieuſe; en ſecond lieu, parce que ce marc n'étant en effet compoſé que de trois choſes, qui ne contiennent plus aucun ſuc, ſçavoir de pepin d'écorce de raiſin & de rape il ne peut fournir aucun ſecours pour la vegetation: car d'un côté le pepin demeure d'ordinaire dur comme de petites pierres, ſi bien qu'il ne pourrit preſque point pour ſe reduire en terre; & de l'autre côté l'écorce & la rape ayant été extrêmement preſſurées dans le preſſoir, il ne leur reſte plus rien qui puiſſe aider à la nourriture.

Ce que nous connoiſſons en ce que l'eau, dans laquelle a trem-

pé long-temps du marc de vin, ne paroît pas au goût en avoir emprunté quoi que ce soit; au lieu que l'eau qui a lavé du fumier de Mouton, ou du terreau de vieille couche, &c. paroît en avoir emprunté quelque chose d'extraordinaire, soit par son acreté, soit par son goût.

Et enfin quelque soin que j'en aye pû prendre, je n'ay jamais pû remarquer que le marc de vin servit d'engrais aux terres; il sert au contraire à les rendre seulement plus legeres sans leur donner aucune autre bonne qualité & c'est particulierement ce que j'évite pour les terres d'Orangers, dans lesquelles, outre que je ne veux pas une grande legereté; je veux sur tout, que ce qui leur en doit autant donner qu'elles en ont besoin, ait encore en soi quelque chose d'utile, & même de souverain pour la nourriture des Plantes: joint que si le marc de vin étoit necessaire aux Orangers, que pourroient faire, ou plûtôt qu'auroient fait ceux qui en ont, & qui se trouvent dans des Pays où les Vignobles ne réussissent pas.

J'ajoûterai ici, que pour ce qui est des climats froids & humides, même pour les autres lieux où la terre est trop forte, & aproche trop près de la nature de la glaise, il faut que dans la terre des Orangers, il entre un peu plus de crotin de Mouton, ou de ces autres matieres qui sont legeres, & par conséquent faciles à échauffer, ce que nous ne faisons pas, soit dans les climats chauds, ou au moins temperez; soit dans les bonnes terres des autres pays; ainsi en telles occasions cela pourroit bien aller jusqu'aux deux tiers de ce crotin; j'ajoûterai enfin que cette derniere composition de terre peut être bonne pour tout ce qu'on peut élever d'autres Plantes, soit en pot, soit en caisse.

## CHAPITRE V.

*Maniere d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la maniere de les greffer; de la premiere culture qui est à faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des Pays où ils viennent aisément, & sans artifice, soit qu'on les ait apportez tous depoüillez & sans motte, soit qu'on les ait apportez en motte, & avec quelques feüilles.*

A L'égard du premier article nous avons à dire, que quoiqu'il soit vrai qu'en certains climats les branches d'Orangers, & sur-tout celles de balotin, reprennent de bouture

re ou de marcote, auſſi facilement que font ici les Groſeillers, Figuiers, Coignaſſiers, &c. Cependant en ce pays-ci, où nous n'avons pas cette facilité, on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin, c'eſt-à-dire, de la graine qui ſe trouve dans des Oranges bien mûres, & même pourries. C'eſt au mois de Mars qu'on en met dans des vaſes ou dans des caiſſes pleines de terreau, ſoit de mouton, ſoit de vieille couche, autant qu'on trouve à propos d'en ſemer, & là on les met deux ou trois doigts avant dans ce terreau, ſoit par rayon, ſoit dans des trous ſéparez d'environ deux pouces : on les met ainſi aſſez prés les uns des autres, ne pouvant juger s'il en levera beaucoup, mais toûjours ayant intention de les éplucher pour en ôter une partie, s'il en leve trop, & pour faire par ce moyen que ceux qu'on laiſſe, profitent davantage, & en moins de tems.

Quand on veut ainſi ſemer, on choiſit pour cela de bonnes eſpeces d'Oranges, & principalement des Bigarades ; de cela il en vient des ſauvageons, qui au bout de deux ans ſont bons à être replantez ſéparément, pour devenir plus gros & plus grands ; & au bout de cinq ou ſix ans, quand on a pris ſoin de les bien cultiver, ſoit par de frequens petits labours, ſoit par les arroſemens ordinaires, ſoit en les élaguant proprement, &c. ils deviennent aſſez grands & aſſez forts pour pouvoir être greffez.

On en greffe de deux façons. La premiere & la plus ordinaire eſt de les greffer en écuſſon à œil dormant, dans les mois de Juillet, Août & Septembre. Ces ſortes de greffes ſe font de la même façon qu'aux autres arbres fruitiers, & toûjours, autant que faire ſe peut, tout auprés de la ſuperficie de la terre, afin de faire des arbres bien droits ſur le jet qui doit ſortir de cet écuſſon. La ſeconde maniere de greffer les Orangers, eſt ce qu'on appelle en approche, & cela ſe fait dans le mois de Mai ; mais pour telle maniere de greffer, il faut que le ſauvageon ſoit aſſez gros, parce qu'il le faut couper en tête, & y faire une inciſion ou entaille, ou même quelquefois une fente, afin d'y pouvoir appliquer ou approcher la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'eſpece par le moyen de la greffe, & pour lors il faut couper un peu de l'écorce & du bois des deux côtez de cette branche, & enſuite il la faut inſerer, ou faire entrer bien proprement dans le

milieu de l'entaille, envelopper l'un & l'autre premierement de cire ou de terre glaiſe, & en ſecond lieu d'un peu de linge, & enfin lier le tout enſemble aſſez ferme, pour pouvoir reſiſter à l'effort des vents, juſqu'à ce qu'enfin vers le mois d'Août, voyant la greffe priſe, ce qui paroît en ce qu'elle pouſſe aſſez vigoureuſement, on ſepare ce ſauvageon greffé d'avec l'arbre qui avoit été approché, ce qui ſe fait en ſciant ou coupant la branche approchée immediatement au-deſſous de l'endroit où s'étoit fait l'approche.

On éleve des Citronniers de la même maniere que je viens d'expliquer pour les Orangers, & on greffe indifféremment les Orangers ſur les Citronniers & Orangers, auſſi-bien qu'on greffe les Citronniers ſur les Orangers & Citronniers; mais il eſt certain que les Orangers réuſſiſſent mieux ſur les ſauvageons d'Orangers, que ſur les Citronniers & Balotins.

Il n'eſt pas difficile de démêler les Orangers & Citronniers les uns d'avec les autres; car les Citronniers & Balotins ont l'écorce jaunâtre, & les Orangers l'ont griſatre, outre que les feüilles d'Orangers ſont accompagnées d'un petit cœur auprès de la queuë, ce que les Citronniers n'ont pas. Les Orangers greffez ſur des ſauvageons de leurs eſpeces, pouſſent d'ordinaire plus vigoureuſement, & ſont moins ſujets à ſe dépoüiller, que ceux qui ont été greffez ſur des Citronniers ou Balotins.

Ici aux environs de Paris nous n'avançons gueres de ſemer de ces pepins, ni de les greffer, il n'y a qu'un peu de curioſité qui puiſſe engager à l'éprouver.

Les Marchands Genois nous peuvent aiſément ſoulager de cette peine, en ce qu'ils la prennent en leur pays avec un ſuccés facile & heureux, tant pour leur profit, que pour notre ſatisfaction; tous les ans ils nous amenent ici, dans les mois de Fevrier, Mars, Avril, May, une grande quantité d'Orangers & Citronniers aſſez forts & aſſez grands, & les donnent à un prix fort raiſonnable, tant ceux qui viennent ſans motte, que ceux qui viennent bien emmottez.

Il eſt particulierement queſtion, ſoit les uns, ſoit les autres, de les acheter bien conditionnez, tant pour la tige, qui doit être droite, ſaine, ſans écorchure, & d'une bonne hauteur, c'eſt-à-dire, depuis un pied & demi ou deux pieds, juſqu'à trois ou quatre, &c. que pour les racines, en ſorte que

Digitized by Google

les Orangers soient aussi sains que si on venoit de les arracher de la terre où ils ont été élevez, & pour cela il faut que sur les chemins à venir de Gennes à Paris, ils n'y ayent souffert ni du grand froid, ni d'une trop longue sécheresse, ni de trop d'humidité ; un seul de ces trois défauts peut les avoir entierement gâtez, & par consequent les faire rebuter. Or on connoît s'ils sont défectueux, en coupant, ou écorchant un peu, tant de la tige & des branches que des racines ; les unes & les autres doivent avoir l'écorce un peu ferme, & d'un verd jaunâtre. Il faut aussi que cette écorce se détache un peu du bois, qui doit paroître un peu humide & comme huileux, la séve qui doit s'y être conservée, faisant ce bon effet. Que si cette écorce est tres-molle, ou comme pourrie & en bouillie, ou si même elle est tres-dure & séche ; en l'un & l'autre cas, ce sont marques assûrées de mort : & pour lors d'ordinaire le bois au dessous de l'écorce paroît noirâtre & marbré, & par consequent les Arbres ne sont bons qu'à jetter au feu.

A l'égard de ceux qui sont venus sans motte, & qui cependant ont les bonnes marques, il y a à travailler, tant à leur tête, qu'à leurs racines ; à leur tête, c'est-à-dire, à leurs branches, qui sont d'ordinaire toutes dépoüillées de leurs feüilles, il les faut extrémement racourcir, & les disposer en vûë, que de leurs extrémitez il en puisse vrai-semblablement sortir de nouveaux jets qui soient capables de former une belle tête, c'est-à-dire, une tête qui soit ronde & pleine, ainsi que nous l'expliquerons plus amplement ci-après. A l'égard de leurs racines, on prendra soin de leur éplucher tres-bien le chevelu, qui d'ordinaire se trouve sec ; on prendra aussi soin de leur racourcir les racines, pour ne laisser aux plus grosses qu'une longueur de quatre à cinq pouces, & aux plus petites à proportion. On ôtera les endroits gâtez ou écorchez, & ensuite on mettra tremper tout le pied cinq ou six heures au moins dans de l'eau ordinaire, après quoi on les plantera dans de petits mannequins, ou dans de petites caisses, ou dans des vases qu'on aura remplis d'un terreau un peu plus leger que celui que je viens de composer pour les Orangers qu'on a de longue main, & qui ont une motte ; en sorte que pour ce premier plan il n'y ait tout au plus dans la composition du terreau que le quart de grosse terre, tout le reste étant des ingrediens ci-dessus marquez.

Cela fait, on met ces caisses, ces mannequins ou ces vases, dans

Digitized by Google

des couches fort mediocrement chaudes, & faites en lieu où le soleil ne donne que peu; ou bien, si on les met en lieu où le soleil donne beaucoup, & où par consequent il puisse incommoder ce nouveau plan, c'est-à-dire l'alterer & dessécher pendant les premiers mois; en ce cas-là on couvre cette couche, soit avec des paillassons, soit avec des toiles, pendant les grandes chaleurs d'Eté, pour les découvrir dans les temps sombres & pluvieux. On prend cependant soin de les arroser honnêrement, c'est-à-dire, mediocrement, & de temps en temps, en sorte que la terre demeure toûjours un peu humide; & on prend soin aussi que la terre de telle caisse, conserve toûjours un peu de chaleur: bien entendu que pour peu qu'il y en ait, il y en aura suffisamment: & même il vaut beaucoup mieux qu'il n'y en ait point du tout, que d'y en avoir plus que de raison.

Avec de tels soins on sauve d'ordinaire une bonne partie de tels Orangers ainsi encaissez, emportez, ou emmannequinez; on les laisse toute l'année dans ces mêmes couches, jusques vers la my-Octobre, qu'on vient à les serrer pour l'Hyver dans une Serre telle que nous la demandons, ou bien on leur fait une couverture de fumiers secs, & de paillassons, &c. en sorte que telle couverture soit suffisante pour les garantir de la rigueur du froid; & l'année d'après à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, on les sort de cette premiere caisse, ou de ce premier pot, sans rien ôter de leur motte; ou bien, s'ils sont en mannequin, lequel vrai-semblablement se trouve presque pourri au bout d'un an, sans se mettre en peine d'ôter ces restes de mannequin, de peur d'éventer les nouvelles racines, en l'un & l'autre cas on les met chacun dans une caisse proportionnée à leur grandeur, pour leur donner ensuite la culture ordinaire, & telle que nous l'expliquerons ci-aprés, s'étudiant à commencer de leur former la tête, pour parvenir à la beauté dont ils sont capables: & voilà ce que j'ai à dire quant aux Orangers & Citroniers qui sont venus sans motte & sans branches.

Que si les Arbres sont venus avec une motte, des branches, & des feüilles, il faut premierement examiner si cette motte est bien naturelle; car souvent ce sont des mottes de glaise faites à plaisir, & appliquées après-coup, ce qui est assez facile à connoître par la maniere dont les petites racines y tiennent: car elles y doivent assez bien tenir, si elles s'y sont naturellement formées; de maniere que si elles n'y tiennent gueres, c'est une mar-

Digitized by Google

que de supercherie en telle motte. Si donc il paroît constamment que telle motte ait été en effet appliquée, j'estime qu'il la faut ôter entierement ; comme au contraire, si elle est visiblement naturelle, j'estime qu'il n'en faut ôter que tres-peu : car apparemment elle ne doit être gueres grosse, & en ce cas là il faut simplement rafraîchir, c'est-à-dire, racourcir les racines ; comme en l'autre cas il les faut traiter de la maniere que nous avons expliqué pour les jeunes Orangers qui sont arrivez sans motte.

Ayant fait à la motte ce qui nous aura paru necessaire, il faudra venir à travailler à l'égard de la tête, & ce sera pour s'étudier à lui donner le commencement d'une figure agréable, ce qu'on fera en lui ôtant une partie des branches menuës & confuses que cette tête peut avoir, en lui ôtant aussi ce qu'elle en a de grosses qui ne paroissent pas placées avec assez d'ordre & de simetrie, pour pouvoir faire une tête parfaitement ronde & pleine.

Cela fait, j'estime qu'il faut mettre tremper cette motte pendant un bon quart d'heure, c'est-à-dire, tout autant de temps, qu'étant entierement couverte d'eau, on en verra sortir des boüillons d'air ; aprés cela on la mettra égouter pendant autant de tems à peu prés qu'on l'aura fait tremper, & ensuite on l'encaissera de la même maniere que nous encaissons ordinairement les Orangers au sortir d'une vieille caisse.

## CHAPITRE VI.

*De la grandeur, & des autres conditions qui sont à souhaiter aux Caisses pour être bonnes.*

IL ne me semble pas qu'il y ait grand'chose à dire à l'égard de la grandeur & de la façon des caisses ; car pour la grandeur on la doit d'ordinaire regler sur la grandeur des Arbres qu'on y doit encaisser : un petit Arbre paroît trop ridicule dans une grande caisse, tout de même qu'un grand le paroît dans une petite ; mais cependant avec cette difference, que celui-ci courroit risque de languir, & peut-être de perir faute de nourriture, parce qu'il n'est pas possible qu'un grand Arbre avec toutes ses racines puisse suffisamment trouver à vivre dans un vaisseau qui ne sçauroit contenir que tres-peu de matiere, au lieu que le pe-

Digitized by Google

tit Oranger qui ſe trouve dans une grande caiſſe, ne peut craindre un pareil accident : car en effet on peut dire qu'il eſt dans cette grande caiſſe tout de même que s'il étoit en pleine terre.

Et je ne vois pas grande raiſon de dire avec quelques curieux, que les grandes caiſſes empêchent les petits Arbres de profiter, à moins que de ſoûtenir qu'ils ſeroient mal, s'ils étoient veritablement en pleine terre ; on ſe trompe extrémement, ſi l'on croit qu'une racine ne puiſſe rien produire de ſoi : quelqu'échauffée qu'elle ſoit, elle ne ſera jamais rien, à moins qu'elle ne ſoit animée par le principe de vie, ainſi que nous l'avons prouvé dans un des Chapitres du Traité de mes Reflexions. Or l'impreſſion qui doit mettre ce principe en train d'agir, vient plus facilement, & même plus vrai-ſemblablement par la ſuperficie que par les côtez.

Ce qui reſte à dire ſur le fait des caiſſes, c'eſt que leur figure, laquelle tout le monde ſçait être quarrée, quoiqu'on en faſſe quelquefois de petites rondes, & d'autres longuettes, c'eſt, dis-je, que leur figure eſt deſagréable, à moins que leur hauteur, ſans y comprendre le pied, ne réponde à la largeur : car d'être large ou baſſe, ou d'être haute & étroite, cela ne plaît nullement à la vûë ; le pied doit être d'ordinaire de cinq à ſix pouces de haut pour les caiſſes qui ont depuis un pied & demi juſqu'à deux & trois pieds. Elles peuvent avoir quelques pouces de moins, ſi elles n'ont que huit, dix & douze pouces de large ; & en avoir quelques-uns de plus, ſi elles vont juſqu'à trois pieds & demi ou quatre pieds ; on n'en voit gueres de plus grandes que celles qui vont juſqu'à quatre pieds.

Le meilleur bois à faire des caiſſes eſt le Chêne, parce qu'il dure long-tems ; le Sapin, le Hêtre, le Chataignier, &c. n'y ſont point propres.

Les caiſſes peuvent être de vieilles douves, ou de merrein neuf, quand elles n'ont qu'environ juſqu'à 20. ou 22. pouces ; mais ſi elles excedent cette grandeur, j'eſtime qu'il les faut faire de bois d'aſſemblage, c'eſt-à-dire, de bois qui ait environ un bon pouce d'épaiſſeur, ou autrement elles ſeront fort ſujettes à ſe rompre, ou à ſe gâter, par la difficulté qu'il y a de les remuer avec des leviers, quand elles ſont grandes, & pleines de terre, & par conſequent fort lourdes.

La grande importance des caiſſes, eſt d'avoir premierement des pieds de chêne qui ſoient quarrez, & forts à proportion de la grandeur

grandeur de ces caiſſes ; en ſecond lieu, d'avoir un fond qui ſoit bien materiel, & ſoûtenu de bonnes barres bien cloüées & bien attachées, en ſorte qu'il puiſſe long-tems porter la peſanteur du fardeau, & reſiſter à la pourriture que cauſent les frequens arroſemens. Il ſeroit extrémement à ſouhaiter que les Arbres puſſent être long-temps dans une même caiſſe, ſans qu'on fût obligé de les changer : ils ſouffrent regulierement chaque fois qu'on les change: ainſi il eſt grandement neceſſaire de prendre garde que les caiſſes ne s'effondrent pas ; & même pour les mettre en état de mieux reſiſter à la pourriture dont elles ſont menacées, & par conſequent de durer plus-long-temps, je ſuis d'avis qu'on leur donne en-dedans une bonne couche de peinture à l'huile : il n'importe pas de quelle couleur elle ſoit, & même qu'on en donne juſqu'à deux. Cela pourra paroître une viſion nouvelle, je le veux bien ; mais tout mûrement examiné, on trouvera qu'elle n'eſt pas moins bonne : Je m'en ſers depuis que je l'ai imaginée, & m'en trouve bien : car dans la verité, outre que c'eſt une épargne conſiderable, en ce que les caiſſes en durent beaucoup plus ; il eſt encore certain que les Orangers en valent mieux, en ce qu'on n'eſt pas obligé de les changer ſi ſouvent, pourvû que d'ailleurs on ait les égards que j'ai tant recommandez, pour encaiſſer haut, & pour battre la terre dans le fond de la caiſſe avant que de rencaiſſer.

On ſçait aſſez que le fond doit être percé de pluſieurs grands trous de terrier, ſi on l'a fait ſolide, ou qu'il doit être diſpoſé de maniere, que les ais qui le font, ſoient aſſez ſeparez les uns des autres, pour donner quelque petite ſortie au ſuperflu des eaux des arroſemens.

Dès qu'une caiſſe va juſqu'à deux pieds & demi, j'eſtime qu'il la faut ferrer dans toutes les encoignures, & même par le deſſous des barres d'en-bas, afin que les leviers dont on eſt neceſſairement obligé de ſe ſervir pour remuer de ſi gros fardeaux, ne rompent rien à ces barres. J'eſtime auſſi qu'il faut qu'elles ſoient à guichets, c'eſt-à dire, que deux des côtez puiſſent s'ouvrir & fermer par le moyen de quelques barres de fer & de quelques crochets qui ſoûtiennent ces barres, non pas afin que par-là on puiſſe donner des demi rencaiſſemens, c'eſt une maniere que je n'approuve nullement, & que je ne mets point en uſage; 'en dirai ci-après les raiſons : mais afin que quand il en faut venir aux rencaiſſemens des grands Orangers, on faſſe ſortir par

ces guichets la plus grande partie de la terre qui compose leur motte, & que par ce moyen on puisse plus facilement sortir les arbres de la vieille caisse, ce qu'on ne sçauroit faire à moins que de la rompre. Expliquons presentement ce qu'il faut faire pour bien rencaisser.

## CHAPITRE VII.

*Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons.*

POur en venir à rencaisser un Oranger, il faut qu'il y ait, ou necessité de la part de la caisse, ou necessité de la part de l'Arbre.

Au premier cas, c'est une caisse toute rompuë, soit de vieillesse, soit d'autre accident, en sorte qu'elle ne peut plus être transportée avec l'Arbre qu'elle contient, ou bien c'est une caisse trop petite, pour pouvoir plus long-temps nourrir son Oranger.

Au second cas, c'est l'apprehension d'un dépérissement prochain pour cet Arbre, apprehension fondée sur ce que les jets en sont foibles & languissans, les feüilles jaunes & misérables, les fleurs petites & chifonnes, &c. ou sur ce qu'enfin une des principales conditions de la beauté d'un Oranger étant à mon sens, qu'il fasse tous les ans de beaux jets nouveaux, s'il a manqué d'en faire au dernier Printems; il est à présumer qu'il lui manque quelque chose, & ainsi quoi que peut être il ait conservé à ses feüilles, le verd qu'il avoit des deux années auparavant, il paroît cependant qu'il ne trouve plus dans sa caisse autant de nourriture qu'il en a besoin; & partant, soit que ce soit d'avoir la terre trop vieille, trop usée, ou d'avoir la caisse trop petite, eu égard à la quantité de ses racines, en l'un & l'autre cas il en faut venir au rencaissement.

Heureux les Orangers, ou plûtôt heureux le Maître, qui ayant des Orangers les a mis entre les mains d'un Jardinier assez habile pour ne pas attendre à les rencaisser, qu'ils soient devenus infirmes & langoureux; car s'il a soin de les rencaisser devant que la maladie les ait entierement accueillis, & qu'il le fasse avec tous les égards requis & necessaires, il est assûré en premier lieu, que régulierement ses Arbres ne se depoüilleront pas, & voilà une grande partie du chef-d'œuvre; il est assûré en second lieu, que l'année même du rencaissement, ils pousseront à peu près autant que s'ils n'avoient pas été rencaissez de nouveau, en quoi consiste l'autre avantage

d'un bon rencaiſſement ; il eſt aſſûré en troiſiéme lieu, que ſuppoſé que la tête ſoit conforme à l'idée de la beauté ci-devant expliquée, il n'a preſque rien à faire à légard de cette tête, c'eſt-à-dire qu'il n'a pas beſoin de lui retrancher de ſes branches, quoi qu'il ait été obligé de lui retrancher environ les deux tiers de ſa motte & voilà le comble de perfection à l'egard d'un Oranger nouvellement encaiſſé.

Il eſt donc très important de ſe réſoudre à rencaiſſer dès qu'on s'apperçoit, que quoique l'Arbre ait été habilement & ſoigneuſement cultivé, cependant il a paſſé un Eſté ſans pouſſer aſſez vigoureuſement, comme il avoit accoûtumé de faire ; au lieu que ſi on ne rencaiſſe que quand les Arbres ſont actuellement malades & en mauvais état, on eſt aſſûré, que vrai-ſemblablement l'année même, ou au moins certainement l'année d'après ils ſe dépoüilleront, que pendant l'année de leur rencaiſſement, ils ne feront aucuns jets, ou les feront jaunes & miſérables, que leurs fleurs ſeront rondes & petites, tombans preſque toutes ſans s'épanoüir, & que particulierement il leur faudra ôter une très-grande partie de leurs vieilles branches, & quelquefois même preſque toutes ; ainſi on ſera long-temps dans le chagrin de voir ces Arbres miſérables, & long-temps à attendre qu'ils ſe rétabliſſent, & reviennent en état de donner quelque peu de contentement.

Il eſt à propos de dire ici, que quelquefois un Oranger encaiſſé, ſoit qu'il ſoit nouvellement venu des Païs chauds, ſoit que ſimplement il ſoit nouvellement changé de caiſſe, qu'un tel Oranger, dis je, demeure quelquefois des 2. & 3. ans ſans pouſſer, ni en racines, ni en branches, quelque ſoin qu'on prenne de le bien cultiver, ce qui eſt très-deſagreable ; mais quand telle choſe arrive, il ne faut pas pour cela regarder cet Oranger comme un Arbre deſeſperé, c'eſt-à-dire comme un Arbre à jetter ; car pourvû que ſa tige & ſes branches demeurent toûjours vertes, il donne par là d'aſſez bonnes marques de vie, ſi bien qu'on a lieu d'en attendre un bon ſuccés : il ne faut pas même ſe mettre en peine de le changer de caiſſe, & au contraire continuant de le cultiver comme il faut, on le verra enfin ſe mettre en train de répondre à la culture, comme il arrive aſſez ordinairement, cette maniere d'engourdiſſement ou de létargie venant enfin à être vaincuë par je ne ſçai quoi qui nous eſt inconnu : mais quand un Oranger encaiſſé, par exemple de trois ou quatre ans, étant toûjours bien cultivé ceſſe une année de pouſſer, il faut, comme nous avons déja dit, le regarder comme un Arbre

qui commence à tomber en infirmité, & ainſi ſans y manquer il faudra ſe diſpoſer à le rencaiſſer l'année d'après: or pour en venir à bien faire ce rencaiſſement, la premiere choſe qu'il faut ſe propoſer, eſt de retrancher environ les deux tiers de la vieille motte; ce retranchement paroît terrible, à qui ne ſcait pas la culture des Arbres encaiſſez, cependant il eſt indiſpenſablement neceſſaire chaque fois qu'on rencaiſſe, & ſur tout ſi l'Arbre eſt encaiſſé de quatre ou cinq ans; à plus forte raiſon s'il eſt encaiſſé de plus long-temps, car quelquefois il eſt expedient d'aller même juſqu'à retrancher la moitié de la motte, quand par la négligence, ou l'imprudence des anciens Jardiniers elle ſe trouve exceſſivement groſſe, pour n'avoir pas été aſſez retaillée aux rencaiſſemens précedens, la ſeconde choſe qui eſt à faire pour bien rencaiſſer, eſt qu'il faut devant que de commencer à decaiſſer, faire deux obſervations importantes, l'une à l'égard de la terre de la motte, & l'autre à l'égard du bon & du mauvais état de la caiſſe; pour ce qui eſt de la terre, ſi on voit qu'elle paroiſſe fort legere, en ſorte qu'elle donne lieu de juger, qu'il ſe ſera fait très peu de motte, pour lors il faut extrêmement arroſer un jour devant que de commencer à rien faire, afin que l'eau de l'arroſement attache davantage la terre aux racines, ou autrement on court riſque de voir tomber toute cette terre, & par conſequent voir les racines toutes nuës quand on ſortira l'Arbre de ſa caiſſe, ce qui eſt une menace trop certaine, que l'Arbre s'en dépoüillera plûtôt; que ſi au contraire la terre paroît ſolide & matierielle, en ſorte qu'on ait lieu de juger, qu'il ſe ſera une bonne motte, pour lors on n'a que faire d'arroſer devant que de commencer à décaiſſer, la terre tiendra aſſez aux racines, pour y pouvoir travailler ſans aucun péril.

Pour ce qui eſt de la vieille caiſſe, il faut avoir conſideré ſi elle eſt aſſez bonne pour pouvoir encore ſervir, & cela étant il faut tâcher de la conſerver, ou ſi elle ne vaut plus rien, & cela étant il n'y a rien à ménager. Or ce qui eſt à faire pour conſerver la caiſſe, ſoit caiſſe à guichets, ſoit caiſſe ordinaire, eſt que tout autour de la motte, & tout près des 4. côtez de la caiſſe il faut avec quelque houlette de fer en retirer autant de la vieille terre, & couper en même temps autant des vieilles racines qu'il ſera poſſible ſans faire tort au tiers de la motte qui eſt à conſerver; cette operation étant neceſſaire, afin de parvenir à ébranler, & de prendre ce qui reſte de cette motte, & qu'on n'auroit pû autrement arracher; cela fait, on la ſort de la caiſſe, ſoit à force de bras, quand elle n'eſt pas exceſſive-

Digitized by Google

ment grande & materielle, soit par le moyen d'une grue, d'une poulie, & de quelques cordages, quand ce sont de très-grands Arbres; & ainsi sans avoir rien rompu de la vieille caisse, on la conserve en son entier, & on l'employe tout de nouveau, soit peut-être à rencaisser le même Arbre, soit à en rencaisser un autre, si on a lieu de juger, qu'avec quelques petites réparations dont elle a besoin, elle puisse étant employée durer encore tout au moins quatre ou cinq ans.

Que si cette caisse ne vaut plus rien qu'à brûler, en ce cas là il ne faut que la rompre à force de coignées, & pour lors la motte paroissant toute entiere, il en faut comme à la précedente retrancher environ les deux tiers, & même quelquefois davantage; bien entendu qu'en l'un & l'autre cas, ces retranchemens se doivent faire, non-seulement sur les quatre côtez, mais aussi dans la partie du dessous; il faut ensuite grater encore tout autour un peu de la vieille terre, afin que jusqu'à l'épaisseur de deux pouces, les extrémitez des racines qu'on aura taillées, paroissant découvertes, elles viennent ensuite à être revêtuës des nouvelles terres du rencaissement; comme il faut tâcher de les en regarnir, ainsi qu'il sera dit ci-après; & que par ce moyen elles en produisent à leur extrémité de nouvelles, qui soient bonnes & vigoureuses, & par consequent capables de rétablir l'Arbre, &c.

J'avertis ici en passant, qu'en coupant les racines, qu'on trouve toutes entortillées & entrelassées les unes dans les autres, il faut extrémement prendre garde de bien arracher tout ce qui est coupé, de peur que si on en laissoit quelque partie, elle ne vint à se pourrir, & en pourrir d'autres voisines, ce qui est assez dangereux.

Enfin ce retranchement, tant des terres que des racines étant fait, je suis toûjours d'avis, que si la grosseur & la pesantur de telle motte le peuvent permettre, on la mette tremper dans quelque vaisseau plein d'eau, ou dans quelque bassin de fontaine (l'un & l'autre ayant assez de profondeur pour y pouvoir plonger la motte toute entiere) & qu'on la laisse tremper dans cette eau & si long-tems qu'étant entierement plongée & couverte d'eau, on ne voye plus de boüillonnement tout autour d'elle; ce boüillonnement se faisant, parce que l'eau pénétrant peu à peu jusques dans les endroits de la motte, où les arrosemens ordinaires n'ont pû pénétrer, & où par consequent la sécheresse étoit excessive & préjudiciable; cette eau, dis je, pénetrant par tout fait sortir l'air qui ayant pris la

Digitized by Google

place de l'ancienne humidité, y cauſoit de l'altération & du deſordre.

Ce boüillonnemment donc fini, on ſort de l'eau cet Arbre ainſi trempé, & l'ayant mis ſur quelque corps un peu élevé de terre, par exemple ſur un billot de bois, ou ſur une caiſſe couchée, on laiſſe égouter ſa motte juſqu'à ce qu'il n'en ſorte preſque plus d'eau; la raiſon de cet égoutement, eſt que ſi pendant que cette motte eſt ainſi ruiſſelante, on la mettoit dans la terre nouvelle d'une caiſſe, il s'y feroit un mortier très pernicieux à l'Arbre, parce que comme on eſt neceſſairement obligé de battre, c'eſt-à-dire de preſſer la terre ſur les côtez de la motte, pour en faire entrer dans la caiſſe, autant qu'il eſt poſſible, ſoit tout autour des racines dépoüillées, ſoit dans tous les endroits où il peut s'y rencontrer du vuide, cela ne ſe pourroit faire, que la terre moüillée étant ainſi batuë & preſſée, il ne s'y fit du mortier, qui viendroit enfin à s'endurcir, & pour ainſidire à ſe pétrifier; ce qu'il faut abſolument éviter.

Que ſi la motte eſt trop groſſe pour la pouvoir plonger dans l'eau, il faut quand le rencaiſſement eſt fait, prendre un bâton pointu qui ſoit dur, & aſſez gros, ou plûtôt une cheville de fer faite exprès, pour tâcher par ce moyen de percer cette motte en pluſieurs endroits, & enſuite verſer de l'eau peu à peu, & à pluſieurs repriſes dans les trous de cette motte, juſqu'à ce que voyant que l'eau ne s'imbibe preſque plus, on ait lieu de juger qu'elle a pénétré dans toutes les vieilles terres de cette motte.

Accomodons preſentement nôtre nouvelle caiſſe, quelle qu'elle ſoit, petite, médiocre, ou grande; l'uſage eſt, & j'eſtime que c'eſt un très-bon uſage dont il ne faut nullement ſe départir, tant pour le bien des racines, que pour la conſervation du fond de la caiſſe, je dis donc que l'uſage eſt de faire un lit de platras au fond de chaque caiſſe, afin que les eaux des arroſemens s'échapent par là, & qu'il n'y croupiſſe aucune humidité capable de pourrir les racines, & le fond de la caiſſe: je veux que ces platras ſoient bien rangez, & que même ils ſoient aſſez gros, & cela s'entend à proportion de la grandeur de la caiſſe; les plus gros cependant ne doivent avoir que trois à quatre pouces d'épaiſſeur, & les plus petits en doivent avoir tout au moins deux.

Cela fait, on ſe contente d'ordinaire d'y jetter par deſſus autant de terre préparée qu'il en faut pour y pouvoir placer la motte de l'Oranger; en ſorte que la ſuperficie de cette motte réponde au bord de la caiſſe; on acheve ſimplement & doucement de remplir les vui-

Digitized by Google

des qui peuvent être ſur les côtez, & puis on fait un grand & ample arroſement: voilà au vrai la maniere ordinaire d'encaiſſer toutes ſortes d'Arbres.

Mais comme je me ſuis apperçû que les terres miſes de cette façon s'affaiſſoient en peu de temps, & que par conſequent les racines touchoient bien-tôt le fond des caiſſes, dont il en arrivoit de grands inconveniens pour la beauté des Orangers, c'eſt-à-dire qu'ils jauniſſoient, qu'ils faiſoient de petits jets & de petites fleurs, qu'ils ſe dépoüilloient ſouvent, & qu'enfin on étoit obligé de les rencaiſſer tous les quatre ou cinq ans, je me ſuis aviſé de faire quelque choſe de plus, & je m'en ſuis bien trouvé pour les Orangers, mais en même-temps j'ai fait ce grand ſoulevement parmi quelques-uns des Jardiniers Orangiſtes, qui ſur cela auſſi-bien que ſur la compoſition des terres, m'ont regardé comme un Novateur, & pour ainſi dire comme un perturbateur du repos public, comme ſi je deshonorois en même-temps, & eux & leurs Anceſtres; le ſuccés de ma maniere de faire, décide le procés à la confuſion des envieux.

Voici donc ce que je fais en rencaiſſant, après avoir mis ſur ce lit de plattras un pied de terres préparées, leſquelles je veux être ſéches, ou au moins très-peu humides; je les fais beaucoup battre avec le poing fermé, ou avec quelque billot de bois quand ce ſont de petites caiſſes; où je fais entrer quelqu'un dans les caiſſes ſi elles ſont grandes pour trépigner beaucoup, afin que par ce moyen elles prennent tout d'un coup preſque tout l'affaiſſement que leur propre peſanteur avec l'agitation du tranſport leur feroit prendre à la longue, au grand préjudice de l'Oranger, dont la motte deſcendroit trop tôt au fond de la caiſſe, ce que je veux empêcher avec tous les ſoins poſſibles, comme je m'en ſuis ci devant expliqué.

Et comme mon intention eſt premierement, qu'en rencaiſſant la ſuperficie de la motte excede de trois ou quatre pouces le bord de la caiſſe, parce que je ſçai certainement, que nonobſtant le trépignement, cette motte à moins de trois ou quatre ans ſera deſcenduë, qu'elle ſera, comme on dit, à fleur de caiſſe, c'eſt-à-dire qu'elle ſera à cet égard de la maniere que dans l'uſage ordinaire on a accoûtumé de les mettre au moment qu'on les encaiſſe, ſans que pour cela le deſſous de cette motte en ſoit mal placé; & comme en ſecond lieu je veux que cette motte rencontre trois ou quatre pouces de terre bien meuble, dans laquelle les racines dépoüillées puiſſent entierement & aiſément s'inſinuer; de là vient que ſur ces

Digitized by Google

deux conſiderations je me régle, ſoit pour mettre autant de terre qu'il en eſt de beſoin, afin de remplir entierement juſqu'à l'endroit où touchera le fond de la motte, ſoit pour bien battre, ou bien trépigner à differentes repriſes, & par differents lits toute cette terre que je mets dans la capacité de la caiſſe; bien entendu que les trois ou quatre derniers pouces ne ſeront nullement trépignez.

Après toutes ces précautions, je plante ma motte de maniere que la tige ſe trouve bien au milieu de la caiſſe, & qu'elle ſoit bien droite: pour cela il faut ſoigneuſement aligner en diagonale de coin en coin de la caiſſe, juſqu'à ce que l'œil ſoit ſatisfait de la ſituation droite & à plomb, que l'Arbre doit avoir; enſuite pour remplir les places qui ſont vuides autour de la motte juſqu'à la hauteur de la ſuperficie de cette motte, je fais entrer à force, & avec des bouts de douve, je fais, dis-je, entrer à force autant de terre préparée, qu'il en faut, & par ce moyen j'aſſûre ſi bien mon Arbre, que ſans perdre ſon à plomb, il eſt dès le premier jour capable de réſiſter aux vents ordinaires, & aux remuëmens, ou tranſports des caiſſes.

Or pour empêcher que cette terre, qui excede de beaucoup les bords de la caiſſe, ne vienne à tomber, & que ſur tout les arroſemens ſe puiſſent faire utilement & commodément ſans que l'eau s'épanche par les côtez, je donne ordre, que ſur les 4. côtez de la caiſſe on y mette des douves de quatre à cinq pouces de hauteur & qu'on les faſſe entrer à force en dedans, & tout près du bord (on appelle cela mettre des hauſſes en terme de Jardinage) la vûë n'en eſt nullement bleſſée, quand ces douves ſont proprement placées; je ſçai bien que ſi on les met groſſierement, elles ne ſont pas trop agréables à voir; mais quoique ç'en ſoit, la neceſſité qui les demande, & l'utilité qui en revient, font qu'on les ſouffre aiſément, & qu'on s'y accoûtume ſans peine; auſſi-bien n'eſt-ce que pour peu d'années qu'elles doivent demeurer, car dès que la motte eſt deſcenduë, elles deviennent inutiles, & ainſi on ne manque pas de les ôter.

Enfin l'Arbre étant planté, & les douves miſes, je fais un petit cerne enfoncé de deux ou trois doigts dans le haut de la terre, & cela dans les extrémitez de la motte, & cette nouvelle terre; enſuite à diverſes repriſes, & peu à peu je fais verſer de l'eau dans ce cerne pour arroſer amplement cette terre, qui doit être jointe & unie

unie à l'extrémité des racines coupées, afin que ſe trouvant par tout bien garnies de cette terre, elles ſoient en état de commencer au plûtôt leur fonction, qui eſt d'en produire de nouvelles, &c. Je parleray dans le Chapitre ſuivant de ce qui regarde les autres arroſemens qui ſe font enſuite de ce premier.

Il eſt à propos de dire ici, qu'au lieu de caiſſe on ſe ſert quelquefois de vaſes, & même de nôtre temps on a voulu perſuader que certains vaſes d'une fabrique particuliere valoient incomparablement mieux que les caiſſes: j'avouë de bonne foi que ce n'eſt pas mon avis fondé ſur la longue experience que nous avons tous du bon uſage des caiſſes, & ſur les grands inconveniens des vaſes; je ne condamne point que pour les Arbres médiocres on ſe ſerve de vaſes, & particulierement de ceux de cette nouvelle fabrique; car outre qu'ils ſont en effet agréables à la veuë, tant par leur figure que par la diverſité de leur coloris, on y peut mettre aſſez de terre pour nourrir pendant quelque temps de ces ſortes d'Arbres médiocres, ſans être aſſujetti, ſoit à de grands & fréquens arroſemens, leſquels je ne puis approuver, ſoit à de fréquens changemens, leſquels je n'approuve pas davantage.

Mais pour ce qui eſt des Arbres, qui étant grands ont par conſéquent beaucoup de racines, avec le don d'en faire une grande quantité de nouvelles, quand ils ſe trouvent heureuſement plantez; je n'eſtime pas que les vaſes, qui ne ſçauroient être d'une grandeur convenable pour leur fournir ſuffiſamment de matiere, & les entretenir long-tems en bon état, puiſſent leur être auſſi propres que nos caiſſes ordinaires; à l'égard des inconveniens qui viennent de l'uſage des ces vaſes, ils conſiſtent en ce que les Arbres qui ayant de grandes têtes, ont beſoin d'une aſſiette aſſez grande pour pouvoir réſiſter à l'impetuoſité des vents, ne ſçauroient avoir cette aſſiette dans des vaſes, qui régulierement ont le pied d'une largeur médiocre, & ainſi ils ſont fort ſujets à être renverſez, & par conſéquent à être gâtez, auſſi-bien que les vaſes à ſe briſer, c'eſt pourquoi ces Arbres ſont menacez d'une ſujetion dangereuſe pour des rencaiſſemens inopinez, hors de ſaiſon.

Enfin ſans entrer davantage en diſcuſſion de tout ce qu'on a voulu faire de raiſonnemens Philoſophiques, pour établir la neceſſité de l'uſage de ſes vaſes, & ſur tout par la conſideration d'une douce Antiperiſtaſe que je n'ai pû comprendre; je ſuis convaincu, que generalement parlant, cette nouveauté n'eſt pas fort bonne, & qu'aſſûrément les caiſſes valent beaucoup mieux, & ſont d'un

ſervice mille fois plus commode, quoi que dans de certaines Manuſcrits qu'on fait courir depuis quelques années, on ait voulu publier que c'eſt une erreur ridicule de s'en vouloir toûjours tenir aux caiſſes.

## CHAPITRE VIII.

*De tout ce qui regarde la maniere & l'uſage des arroſemens.*

JE viens maintenant à l'uſage, & à la maniere des arroſemens ordinaires qui ſe font aux Orangers, ſoit pendant l'Hyver qu'ils ſont dans la ſerre, ſoit particulierement pendant l'Eſté qu'ils en ſont dehors; c'eſt ici à mon ſens une difficulté bien plus importante qu'elle ne paroît; car comme ſi la choſe ne demandoit pas de fort grands égards, la plûpart des Jardiniers perſuadez qu'ils ſont de la neceſſité des arroſemens, mais les regardants principalement ſur le pied de la fatigue qu'il y a pour le port de l'eau, ils les confient d'ordinaire au dernier, & au plus miſerable de leurs garçons, & ſe contentent de les ordonner frequens & amples; frequens, c'eſt-à-dire juſqu'à trois & quatre fois la ſemaine; & même quelquefois plus ſouvent; amples, c'eſt-à-dire juſqu'à ce que l'eau ſorte abondamment par le fond des caiſſes, en ſorte que le voiſinage de ces caiſſes eſt d'ordinaire ſi moüillé, qu'il en eſt preſque inacceſſible.

Je veux bien que ces Jardiniers ayent quelque raiſon de moüiller beaucoup à cauſe de la grande legereté des terres dont ils ſe ſervent pour leurs encaiſſemens, c'eſt-à-dire que ſelon moi ayant fait une premiere faute qu'ils ne connoiſſent pas, ils y remedient auſſi ſans y penſer par une ſeconde, qui toute faute qu'elle eſt, à la conſiderer en ſoi, empêche cependant pour un temps que la premiere ſoit auſſi pernicieuſe qu'elle ſeroit ſans la ſeconde.

Quant à moi je ſuis fort ſcrupuleux, & fort retenu ſur ces arroſemens; je conſeille ſans doute d'en faire, parce qu'ils ſont abſolument neceſſaires, & ſur tout pendant les grandes chaleurs des mois de May, Juin & Juillet, que les racines ſont, pour ainſi dire, plus vivantes, & plus animées que pendant les mois précédens; auſſi ont-elles pour lors plus de beſoin d'agir, la ſaiſon étant venuë que les Arbres doivent fleurir, & pouſſer leurs nouveaux jets, &c. mais je ne conſeille point d'arroſemens exceſſifs; & tant de fois réiterez, ce-

Digitized by Google

que je veux, eſt que pendant les mois ci-devant marqués comme les plus importans pour la vegetation, on en faſſe ſeulement deux grands la ſemaine, & je me fixe à ce nombre, parce que je ſçai certainement que dans les terres lourdes & graſſes dont je me ſers, il n'y a aucune neceſſité de les faire ſi grands & ſi frequens; je ſcai de plus qu'ils ſeroient très préjudiciables aux Arbres qui les recevroient; & j'oſe même eſperer que nous verrons du changement dans l'uſage accoûtumé de ces arroſemens grands & frequens, ſi on veut bien en apporter dans l'ancienne compoſition des terreaux.

Il eſt certain que les terres qui ſont legeres, & qui, comme on dit, n'ont point aſſez de corps & de conſiſtance; il eſt, dis-je, certain, que ces terres venant à être arroſées de quelque maniere que ce ſoit, ne reſtent point quelque temps humides, comme il eſt à ſouhaiter; mais qu'au contraire elles ſe ſéchent promptement par la grande facilité que l'eau trouve, tant à paſſer au travers de ces terres, qu'à ſortir hors de la caiſſe, & ainſi les Orangers qui n'y trouvent plus de ſecours, dont leurs racines ont abſolument beſoin pour agir, ſont ſujets à s'y faner aiſément, ſi les arroſemens ne ſont ſouvent reiterez; c'eſt pourquoi dans telles terres il y a neceſſité indiſpenſable de les faire; mais comme ce n'eſt que le défaut d'humidité qui fait ainſi faner les Orangers; ſans doute que s'ils ſe trouvoient dans des terres telles que nous les avons ci-devant décrites, comme ce ſont terres, qui pour peu qu'on les ait arroſées, ſe conſervent naturellement fraîches & humides, ces Orangers ſeroient exempts de cette infirmité, ſi bien qu'agiſſant pour lors ſelon l'extrême activité dont la nature les a doüez, ils feroient beaucoup de bonnes racines, & par conſequent de beaux jets, de grandes feüilles, de belles fleurs, &c. c'eſt-à-dire en un mot, qu'ils ſe porteroient auſſi bien qu'ils le devroient, ſans être ſi ſouvent, & ſi amplement arroſez.

Les régles que je pratique en fait d'arroſemens, regardent premierement ceux qui ſe font immédiatement, ſoit après l'entrée, ſoit après la ſortie des ſerres, & regardent en ſecond lieu ceux qui ſe font pendant tout le temps que les Orangers ſont dehors, deſquels arroſemens j'en fais les uns grands & les autres médiocres; j'appelle grands ceux qui ſe font de maniere que du fond de la caiſſe l'eau en ſorte, mais que ce ſoit ſi peu que rien, & ceux-là ſont bons, pourvû qu'il ne s'en faſſe pas trop ſouvent: j'apelle médiocres ceux qui ne ſont que pour renouveller dans la partie ſupérieure de



Digitized by Google

la motte, l'humidité qui a été conſommée, tant par la chaleur & l'aridité de l'air, que par l'action des racines.

Pour ce qui eſt des arroſemens qui ſe font immédiatement après l'entrée dans les ſerres, j'en veux un grand d'abord qu'on a placé les Orangers à l'endroit où ils doivent reſter pendant tout le temps qu'ils demeureront ſerrez: ce qui autoriſe ce grand arroſement, eſt qu'il eſt neceſſaire pour raprocher des racines la terre, qui en peut avoir été ſéparée dans le tranſport: car comme dans le mouvement & l'agitation de ce tranſport, la tige a été ébranlée, les racines par conſequent l'ont été dans leur motte, & ainſi il pourroit reſter du vuide, c'eſt-à-dire de l'air entre la terre & les racines, ce qui feroit un obſtacle invincible à l'action de ces racines; attendu, que comme nous avons dit tant de fois, cette action des racines ne ſe fait en aucune plante, que quand les racines & la terre humide ſont immédiatement unies: or un bon arroſement fait le bon effet de cette réunion, & remedie aux deſordres qui ſont à craindre, quand l'Arbre n'eſt pas en état d'agir ſelon l'ordre de ſon temperament.

Ce grand arroſement étant fait à ces Orangers ſerrez, je ne leur en donne preſque plus d'autres, ſi ce n'eſt peut-être quelques uns de médiocres, au commencement & à la fin d'Avril, que la ſaiſon venant pour lors à ſe radoucir, les Orangers ſerrez s'en reſſentent en même temps; auſſi eſt-il vrai qu'on ne manque pas à ouvrir ſouvent les portes & les fenêtres de la ſerre; ainſi la chaleur du Soleil s'augmentant peu à peu, & ſes rayons, ou au moins l'air tout de nouveau échauffé donnant ſur une partie des Orangers, il arrive que les terres en ſont en même temps un peu plus alterées, & auſſi un peu plus échauffées, ce qui fait que leurs racines recommencent à pouſſer, ou plûtôt à augmenter leur action, je dis augmenter leur action, car certainement, comme nous l'avons dit ailleurs, les Orangers, auſſi-bien que tous les Arbres verds agiſſent en tout temps, c'eſt-à-dire agiſſent encore dans la ſerre, autrement leurs fruits & leurs feüilles tomberoient infailliblement, les uns & les autres ne ſe tenant attachez, que parce qu'ils reçoivent inceſſamment quelque rafraîchiſſement de ſeve qui les nourrit & les entretient en état, &c. mais veritablement ces Arbres agiſſent moins dans un temps, c'eſt-à-dire en Hyver, & plus dans un autre, c'eſt-à-dire quand étants dehors la chaleur du Soleil, qui eſt le pere de tous les êtres vivans, les favoriſe notable-

Digitized by Google

ment ; hors ce temps-là du mois d'Avril, je ceſſe abſolument d'arroſer pendant tout l'Hyver, & en cela je ne dis rien de nouveau ; tous les Jardiniers ſages le pratiquent ainſi, il m'arrive même fort rarement d'arroſer dans le commencement de May, parce que comme on eſt à la veille de ſortir, je n'eſtime pas qu'il faille appeſantir par des arroſemens les caiſſes qu'il faut remuër, qui déja ſont aſſez lourdes, & aſſez difficiles à tranſporter.

Je veux dire ici en paſſant, que je ne fais nul cas de certains jets que quelques Orangers ſont quelquefois pendant l'Hyver ; auſſi dans la verité ne ſont ils pas bons, leurs extremitez ne manquent guéres de périr ; & toutes leurs feüilles de tomber, ſi bien qu'au lieu de me laiſſer par-là perſuader qu'il faut en Hyver arroſer de tels Orangers pour les aider à mieux faire, je me détermine plus volontiers à arracher de tels jets comme venants mal à propos, & par ce moyen je fais que la ſeve qui ſe ſeroit perduë à les continuer inutilement demeure dans les anciens, les groſſit, & les fortifie, tant en leur bois qu'en leur feüillage.

Ce que je demande d'ouvrage auprès des Orangers ſerrez, eſt qu'en veuë d'une grande propreté qui leur eſt neceſſaire, on acheve de nettoyer ceux où il paroît encore quelque ordure de Punaiſes qu'on n'aura pû, & qu'on aura oublié d'ôter, & que ſi quelqu'un par ci par là eſt menacé de ſe faner, on lui donne quelque peu d'eau, mais en très-petite quantité : ce n'eſt apparemment que quelques racines de la ſuperficie qui ſouffrent : car l'arroſement fait à l'entrée de la ſerre, aura ſans doute conſervé aſſez d'humidité dans le corps & dans le fond de la motte, attendu que n'y ayant pour lors ni hâle, ni grande chaleur du Soleil capable de les deſſécher, il ne s'y eſt pû faire ſi-tôt aucune altération, & conſtamment peu d'eau fera remettre ces feüilles fanées ; à l'égard de ceux qui dans la ſerre ſe tiennent toûjours bien vigoureux, ayant leurs feüilles de la couleur & grandeur qui leur convient, & en même-temps bien droits & bien ouvertes, il n'ont beſoin que d'être regardez & admirez.

La même choſe que je viens de dire pour l'arroſement des Orangers ſerrez, ſe doit entendre, & même avec beaucoup plus de rigueur & d'exactitude pour l'arroſement de tous les Arbres & Arbuſtes qui ſont pareillement ſerrez, par exemple des Jaſſemins des Grenadiers, &c. les frequens arroſements leur gâteroient les racines, & par conſequent feroient tort à tout l'Arbre, auſſi-bien ne ſont-ils pas ſi agiſſans que les Orangers ; Citronniers & Mirtes, ces

n'eſt pas toûjours la ſéchereſſe de la terre qui fait faner les feüilles, elles ſe fanent aſſez ſouvent dans les temps qu'il ſe prépare quelque orage en l'air, ou quand l'Oranger n'étant pas encore bien établi en racines, il eſt trop expoſé au grand Soleil; & par conſequent il s'enſuit, que dans ces temps là il ne faut qu'obſerver les terres, pour voir ſi elles ſont, ou ſéches, ou humides, & régler ſur cela les arroſemens, c'eſt à dire qu'il en faut faire ſi les terres ſont ſéches; & qu'il n'en faut point faire, ſi elles ſont paſſablement humides: il n'y a perſonne qui n'ait éprouvé, que certains Orangers ne laiſſent pas de paroître toûjours fanez, quelque quantité d'eau qu'on leur donne.

Il eſt bien vrai qu'ayant aſſez ſouvent remarqué deux choſes à cet égard; la premiere, que quand quelques Jardiniers ont l'eau à commandement, ils font ſujets à trop moüiller leurs Orangers, ſoit par eux, ſoit par leurs garçons; & la ſeconde, que quelques autres ſont ſujets à ne les pas aſſez moüiller, quand ils ne peuvent avoir d'eau qu'avec beaucoup de peine, la pareſſe faiſant en cela violence à leur naturel toûjours porté à beaucoup arroſer, ou à leur mauvaiſe habitude. Il eſt, dis-je, bien vrai qu'au premier de ces deux cas j'exhorte volontiers à ne faire que de médiocres arroſemens, étant certain qu'en telles occaſions on en feroit pour l'ordinaire de trop grands; & au deuxiéme cas, j'exhorte à faire tout le contraire, c'eſt-à-dire, d'arroſer beaucoup, y ayant grand lieu de craindre, que n'ayant l'eau qu'avec aſſez de peine, on n'arroſât pas ſuffiſamment. Je ſçai bien que les Jardiniers ſages n'auront que faire de tels ordres ſi oppoſez; mais enfin pour concilier ces deux avis, je me fixe à la regle ci-deſſus preſcrite, ſuppoſé que les terres ſoient compoſées de ma façon, & ainſi arroſant regulierement deux fois la ſemaine, en de certains temps, qui ſont les temps chauds, les temps de la fleur, & de la grande pouſſe, & cela de maniere que parmi ces arroſemens il y en ait au moins toûjours un mediocre entre les deux grands, & arroſant ſeulement une fois tous les huit ou dix jours dans les autres temps, on aura ſes Arbres en tres-bon état, pour ce qui concerne les arroſemens: ſur quoi on pourroit dire que les Orangers ont cela de commode, qu'à cet égard ils ſont preſque comme les hommes ſages ſur le fait de la boiſſon: car comme ceux-ci ne demandent ordinairement à boire qu'au beſoin, c'eſt-à-dire, quand ils ſont alterez; ſi bien que de les faire boire quand ils n'en ont pas de neceſſité, bien loin de leur faire plaiſir, on ne-

Digitized by Google

fait que les incommoder; ainsi assez souvent les orangers marquent ce semble eux-mêmes le temps qu'ils ont besoin d'être arrosez, en sorte que sûrement on leur fait tort quand on les arrose mal-à-propos; au lieu que pour ainsi dire, on leur fait plaisir quand on les arrose dans le temps que leurs feüilles mollasses & pliées donnent à connoître que le pied a cessé d'agir faute d'humidité. Mais ce qui est vrai sur le fait de cette comparaison, est que le Jardinier sage & habile ne doit jamais attendre que son Oranger soit reduit à lui donner un tel signal pour l'avertir de son devoir; aussi ne doit-il pas manquer à y répondre, si le signal n'est pas trompeur, ainsi que nous l'avons ci-devant expliqué. Mais comme il y a des arrosemens bons & salutaires, il y en a aussi de mauvais & pernicieux. Je m'en vais expliquer ce que je pense de ceux-ci, pour y apporter la moderation que j'estime convenable.

## CHAPITRE IX.

*Inconveniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les Serres.*

IL ne m'a pas été difficile de remarquer, que l'eau étant donnée avec trop d'abondance aux Orangers encaissez, y fait d'ordinaire deux grands desordres: il est bien vrai qu'on ne s'apperçoit pas du mal au moment qu'il commence à se former; mais enfin la suite ne le fait que trop sentir, quand il n'y a plus lieu de l'empêcher.

Le premier desordre consiste en ce que ces grands & frequents arrosemens de l'Eté accoûtument, pour ainsi dire, ces Arbres à une maniere de vie, qui quoique peu propre pour eux, ne laisseroit pas cependant de les faire subsister, si elle pouvoit leur être continuée l'Hyver. La grande facilité qu'ils ont de s'accommoder de toute sorte de nourriture, leur produiroit cet avantage si singulier; mais comme on sçait bien que de tels arrosemens leur seroient mortels pendant le froid, on ne manque pas de les leur retrancher, & ainsi, pour éviter l'inconvenient de la mort, qui est en effet le plus grand de tous, on vient à tomber dans un autre, qui n'est pas sans de grands desagrémens, c'est-à-dire, presque tous les ans ces Orangers ont le malheur de se dépoüiller. Or on ne peut faire reflexion sur un changement si fâcheux, qu'on ne vienne

vienne en même temps à conclure, qu'il provient sans doute de ce que les racines, faute d'avoir eu pendant les sept mois de serre la nourriture qu'elles avoient accoûtumé d'avoir les cinq mois précédens, ont entierement discontinué d'agir à leur ordinaire, & voilà pourquoi les feüilles se trouvant sans le secours d'une séve perpetuelle dont elles avoient besoin, n'ont pû se maintenir dans le poste où la nature les avoit mises au moment de leur naissance, si bien que leur chûte en est infailliblement survenuë; & pour lors ne connoissant pas suffisamment la cause de ce mal, on fait beaucoup de faux raisonnemens, pour s'en prendre à d'autres choses, qui peut-être n'y ont nullement contribué, supposé toûjours que la Serre fût bien conditionnée.

En second lieu (& ceci est le plus important,) comme la qualité des jets dépend entierement de la qualité des racines, & que les racines dépendent particulierement de la qualité de la nourriture; il est indubitable, que quand celle-ci est mauvaise & peu solide, les racines nouvelles qui s'en font, ne peuvent être que foibles & petites, & par conséquent la séve qu'elles fabriquent étant d'une miserable constitution, elle ne peut faire que des jets menus, courts, fluets, & des feüilles petites, mollasses, & souvent jaunes: de-là vient que ces Orangers, qui faute de bonne nourriture pendant l'Eté, étoient déja devenus infirmes, achevent, pour ainsi dire, de tomber en langueur & en misere, quand le froid, qu'ils craignent sur toutes choses, vient les attaquer; le grand fond de la vigueur qui leur est naturelle, les aura fait resister long-temps à la mauvaise culture qu'on leur aura faite: mais enfin ce fond venant à s'épuiser à la longue, ils seront venus dans un état si languissant & si miserable, que pendant quelques années ensuite on aura grand'peine à les rétablir, & que peut-être ils en mourront.

Nous avons dit ailleurs, ce qu'il n'est pas hors de propos de repeter ici, que ce n'est pas de la substance materielle de la terre, que les racines composent la séve qui sert de nourriture à toutes les parties de l'Arbre, ce n'est purement que de l'eau, qui ayant passé au travers de la terre, a pris une partie du sel ou de la qualité dont cette terre étoit revêtuë; de maniere que si cette terre, dont sans doute le sel n'est pas infini, vient à être souvent lavée par de frequens arrosemens; il arrive enfin que par ce moyen elle perd tout ce qu'elle avoit

fices, & ce que la main eſt aux poids qu'elle tient ſuſpendus en l'air.

En tout cas, ce feu, comme diſent les Philoſophes, altere l'air, c'eſt-à-dire qu'il y cauſe un changement notable; car il fait à ſon égard la même choſe qu'il fait d'ordinaire à l'égard de l'eau; l'experience nous apprend, que ſi l'eau qui vient de boüillir, ſe trouve bien-tôt après dans un lieu où elle ceſſe d'être échauffée, elle eſt, pour ainſi dire, bien plus ſenſible au froid, c'eſt-à dire qu'elle eſt bien plûtôt glacée qu'une autre qui n'aura pas été près du feu; ainſi pour les impreſſions du froid en ce qui regarde l'air, ce feu dans la ſerre fait, que l'air de cette ſerre eſt beaucoup plus ſuſceptible de la gelée qui l'environne de tous les côtez, que celui qui n'aura ſenti nulle chaleur de cette nature; ces ſortes de chaleurs cauſées par du charbon allumé, ſoit dans un poële caché, ſoit dans des terrines, quoi qu'elles ſoient capables d'empêcher certains effets du froid à l'égard des animaux, qui n'en prennent qu'autant qu'ils ſentent en avoir beſoin; cependant elles ne l'empêchent pas aſſez à l'égard des Orangers: ces Arbres n'ont pas le don de connoître au vray le degré de chaleur étranger qui peut leur convenir contre le froid des Hyvers, & dans la verité, pour pouvoir tirer avantage du feu artificiel en faveur de nos ſerres; il faudroit premierement que nous connuſſions la juſte meſure du beſoin que ces Arbres en ont, ſoit pour être abſolument deffendus de l'attaque du froid, ſoit pour retrouver ſi bien la chaleur perduë, que dans la ſuite il ne leur en reſtât aucune infirmité, mais nous n'avons point cette connoiſſance: un Oranger qui a ſenti la gelée, perd infalliblement ſes feüilles, & devient infirme pour long-temps: il faudroit en ſecond lieu, que dans toute l'étenduë de la ſerre cette chaleur fût toûjours en même état, ce qui n'eſt point, & ne peut pas être, car elle ne peut jamais être, ni juſte dans ſa durée, ni comme diſent les Philoſopes, être réglée dans ſon intention; cela veut dire, que comme tout le monde l'éprouve aſſez, elle ne peut avoir une durée perpetuelle & uniforme, & principalement pendant la nuit, qui eſt le temps que le froid agit le plus vivement, & que le Jardinier dort avec le plus de tranquillité; par conſequent un feu, qui dans le commencement que le charbon s'allume eſt médiocre, qui devient après fort grand, & enfin la matiere venant à être conſommée diminuë notablement, ou finit tout-à-fait; un tel feu, dis-je, fait aſſûrément un grand deſordre dans cette ſerre, puis qu'il y gâte les branches voiſines, qu'il y deſſéche les feüilles; & que ſur tout il altere l'air, qui

fait ici tout le bien & tout le mal, ſelon qu'il eſt bien ou mal conditionné.

J'eſtime donc, que les véritables remedes pour conſerver les Orangers ſerrez contre le froid qui leur eſt ſi funeſte, ſont, comme nous l'avons expliqué ci-deſſus, une bonne expoſition, des portes bien épaiſſes, & bien cloſes, des fenêtres bien fermées, avec de bons chaſſis doubles, & bien calfeutrez, & principalement de fort bonnes murailles: mais en cas que les ſerres dont on ſe ſert, n'ayent pas été bâties d'abord pour être ce qu'elles ſont, comme il arrive aſſez ordinairement, car par exemple, ce ſont des lieux qui auront ſervi, ou de Sale, ou de Celier, ou d'Ecurie, &c. & à l'occaſion de la curioſité qui aura pris pour des Orangers, on ſe ſera réſolu de les faire ſervir d'Orangerie pour un temps; en tel cas, dis-je, le plus ſûr eſt de faire bâtir, ſoit en dedans, ſoit en dehors, (ſelon que les lieux le permettront) quelque contre mur d'un bon pied d'épais: & cela de la hauteur, & longueur de toutes les murailles ſuſpectes: ce contre mur doit être de maſſonnerie bien faite, ou même dans un beſoin on le peut faire de fumier grand & ſec, bien battu l'un ſur l'autre; en ſorte que pour le tenir toûjours en état, & empêcher qu'il ne tombe, on ait ſoin de planter en terre, environ de quatre en quatre pieds, de groſſes perches, ou des chevrons, tous joignans ce contre-mur du fumier ſec.

Ces fumiers en dedans ne ſont pas ſans doute agréables, ni à la vûë, ni à l'odorat, & même ils menacent de ſervir de retraite aux Rats & aux Souris, qui ſont capables de ronger l'écorce, ou les racines de nos Arbres; mais outre qu'on a beaucoup de moyens & de facilitez de détruire une bonne partie de ces animaux, ils ne ſont pas à beaucoup près ſi funeſtes & ſi pernicieux aux Arbres ſerrez que les gelées, contre leſquelles tels contre-murs de fumiers ſont emploïez, en attendant qu'on faſſe une bonne ſerre; & ceci doit pareillement ſervir de réponſe à l'objection faite en faveur de la veuë & de l'odorat: je ſouhaite extrêmement qu'on n'en vienne point à une telle extremité, & qu'on ait toûjours commencé à bâtir exprès une bonne ſerre.

Que ſi outre toutes ces précautions on s'aperçoit de quelque glace dans la ſerre, cela par le moyen de quelque linge moüillé, ou de petits vaſes pleins d'un peu d'eau, leſquels pendant l'Hyver il eſt neceſſaire de mettre dans cette ſerre en differents endroits, & ſur tout auprès des portes & des fenêtres, & ſur le bord des caiſſes, afin d'obſerver, ſi le froid, contre lequel on doit ici être toûjours en gar-

Digitized by Google

de & en inquiétude, aura été capable d'y pénétrer ; en ce cas-là, un remede infaillible pour avoir une chaleur douce, uniforme, & qui dure autant qu'on le peut souhaiter, c'est d'y allumer des flambeaux ou des lampes, de la durée desquels on soit assûré, & les mettre ainsi allumez, soit dans l'entredeux des chassis opposez aux fenêtres ; si c'est par là que le froid a pénétré, soit auprès des portes, soit dans toute l'étenduë de la serre, prenant si bien ses mesures, que la flamme ne touche point aux Arbres, & qu'il n'arrive point de cessation d'une telle chaleur, comme on le peut aisément faire ; l'experience d'une bougie allumée dans un Caroſſe bien fermé, ou de plusieurs dans une chambre pareillement bien closе, servira pour confirmer cet expedient, comme elles m'ont servi pour me le faire imaginer.

## CHAPITRE X.

*De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux qui ont été long-temps négligez ou mal conduits, ou même gâtez, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agreables dans leur figure, & qui soient toûjours bien sains, & vigoureux.*

POur satisfaire à l'importance & à l'étenduë de ce Chapitre, j'estime qu'il faut ici d'abord proposer l'idée que je me suis faite de la beauté d'un Oranger, soit grand, soit petit, soit médiocre ; car il en est de beaux des uns & des autres, aussi-bien que parmi les animaux de chaque espece il en est de beaux de tout âge & de toute taille ; mais ce qui est vrai, c'est que rien n'est plus rare que de trouver des Orangers qui soient en même-temps fort grands, & parfaits, au lieu qu'il en est assez de médiocres qui sont beaux, & accomplis ; il faut pareillement dire, que véritablement il est de beaux Orangers en buisson (on appelle Orangers en Buisson ceux dont les branches commencent dès le bas) mais que ceux qui ont une tige belle, bien droite & haute, environ depuis deux pieds & demi jusqu'à trois ou quatre, ou tout au plus jusqu'à cinq, ont beaucoup plus d'agrément, & pour ainsi dire ont plus de noblesse & de majesté que les Buissons ; je ne suis pas trop pour les tiges qui passent cette hauteur, quoi que d'ailleurs elles ayent

Digitized by Google

leur beauté, & qu'elles ayent en effet quelque choſe de royal ; elles ſeroient, ce me ſemble, admirables pour des Arbres en pleine terre, mais pour des Arbres en caiſſe, elles entraînent de trop grandes ſujetions & de trop grands embarras, tant pour le tranſport, & le remuëment, que particulierement pour la hauteur des portes, & des ſerres : une ſerre de quinze à ſeize pieds eſt d'une belle grandeur, & peut aſſez bien s'accommoder à la portée de toutes ſortes d'honnêtes curieux, mais dés qu'il en faut qui ayent des vingt, vingt-deux, & vingt-quatre pieds de haut, comme il en faut pour des Arbres, qui ayants des huit, neuf, ou dix pieds de tige, ou même davantage doivent avoir des têtes à proportion, & des caiſſes de quatre à cinq pieds de haut ; je vous avoüe que cette hauteur me fait peur, y ayant, ce me ſemble, peu de gens qui puiſſent parvenir à faire de tels bâtimens ; à peine même voit-on des portes de Villes qui ayent une telle élevation ; cependant nous devons grandement loüer l'habileté de celui, qui de nos jours a oſé élever de tels Arbres, & nous devons même eſperer, que comme ils paroiſſent dignes de la curioſité du plus grand Monarque du monde, nous les verrons bien-tôt faire un ornement extraordinaire dans ſes Jardins.

Or donc, pour pouvoir dire que la tête d'un Oranger, quel qu'il ſoit, poſſede toute la beauté qui lui convient, j'y demande ſix conditions principales.

La premiere, que cette tête ſoit d'une figure ronde, mais de maniere que cette rondeur ſoit large, étenduë, preſque plate, & approchant de la figure d'un champignon nouveau-né, ou d'une calotte, & que cependant ce ne ſoit point une rondeur affectée, comme celle qu'on donne à des Mirtes, des Ifs, des Filarias, des Chévres-feüilles, des pieds de Buys, où l'on ne veut rien que de forcé & de contraint ; mais je veux que ce ſoit d'une rondeur naturelle, & qui, pour ainſi dire, ait un air libre, & ſans art, comme nous en voyons d'ordinaire aux Maronniers d'Inde, aux Tilleulx, aux Chataigniers, &c.

La ſeconde condition eſt, que cette tête ſoit pleine, ſans avoir cependant aucune confuſion par dedans, c'eſt-a-dire, que dans le milieu elle ne doit pas être vuide, comme nous affectons que nos Arbres fruitiers le ſoient, mais elle doit être garnie d'une quantité raiſonnable de branches toutes belles, toutes bien nourries, tou-

Digitized by Google

tes presque égales en grosseur, & enfin toutes faciles à voir, & même à compter tout d'un coup, si on le veut: c'est ici une des principales conditions de la beauté des Orangers; mais en même tems elle est une des plus rares, car beaucoup de gens ne comptent pas cette confusion pour un aussi grand défaut qu'il me le paroît.

La troisiéme condition est, que les branches qui composent la tête de l'Arbre, soient si bien nourries, & si vigoureuses, que leurs extremitez au lieu de pancher du côté de la terre, comme on en voit une infinité qui le font, se soutiennent, & se redressent du côté de l'air, & que ces branches ainsi redressées soient chargées de belles feüilles bien vertes & bien grandes; & qu'enfin la derniere longueur, qui est arrivée à chacune de ces branches, n'excede pas d'ordinaire un demi pied; les raisons de cette troisiéme condition sont premierement, que si les branches sont panchantes, c'est en elles une marque de foiblesse si grande, que jamais ils ne sçauroient se redresser, & comme les nouveaux jets ne viennent qu'aux extremitez des vieux, desquels ils suivent naturellement la situation, il arrive que tout ce que des jets ainsi foibles, & panchez viennent à pousser, se trouve encore plus foible, & plus renversé, & par consequent fait enfin un fort vilain effet: les raisons de cette troisiéme condition sont en second lieu, que si les feüilles sont petites & jaunes, elles marquent beaucoup d'infirmité dans le pied, attendu que le naturel de cet Arbre est de les avoir grandes, larges, vertes, épaisses, &c. elles marquent par consequent, que bien-tôt elles viendront à tomber, & à laisser cet Oranger sans l'ornement qui le doit toûjours accompagner: enfin les raisons de la troisiéme condition que j'ai proposée, sont que si la derniere longueur est excessive, c'est-à-dire d'un pied, ou davantage, comme les feüilles ne sont tout au plus que trois ou quatre ans attachées à la branche qui les a produites, (& encore pour cela faut-il que tel Arbre soit très-vigoureux) car à la plûpart de ceux que nous voyons, elles n'y restent guéres qu'un an ou deux; comme dis-je, les feüilles ne vivent que trois ou quatre ans, il arrive qu'enfin ces feüilles venant à tomber à leur tour, il paroît de longues branches depoüillées qu'il ne faudroit point voir, & ainsi il se fait quelque chose de dégarni, qui déplaît entierement à la vûë; c'est pourquoi si quelque jet au Printemps prend le train d'exceder la longueur du demi pied, il faut aussi-tôt le pincer pour l'assujettir à cette mesure.

La quatrieme condition demande principalement, que l'Arbre fasse, ou soit en état de faire tous les ans beaucoup de beaux

Digitized by Google

jets aux Printemps, autrement s'il n'en fait point, ou qu'il n'en faſſe que de fort petits & de fort menus, il a du défaut dans le pied, & ainſi dans l'année d'après il court riſque de ſe dépoüiller, ce qu'il faut éviter par tous les ſoins imaginables; or les jets ne ſont beaux que quand ils ſont un peu longs, & un peu gros; & que par conſequent comme nous venons de le dire, ils ſe ſoûtiennent d'eux-mêmes ſans pancher leur extremité, étant infaillible que pour lors ils ont ces feüilles grandes, & bien vertes que nous ſouhaitons, & avec cela on évite ſûrement l'inconvenient du dépoüiller, puiſque les feüilles qui ont trois ans paſſez, venants à tomber ſelon le cours de la nature, on a toûjours celles des deux dernieres années avec celles de l'année courante, pour ſoûtenir l'ornement & la décoration de l'Arbre.

La cinquiéme condition veut qu'il faſſe tous les ans, non pas une quantité infinie de fleurs, mais une quantité raiſonnable de celles qui ſont belles, c'eſt-à-dire qui ſont grandes, longues, larges & lourdes, & qui enſuite donnent ſuffiſamment de beaux fruits; ſur quoi je dois dire, que les Orangers ſont au Printemps de deux ſortes de fleurs, les unes viennent ſur les bois de l'année précedente, & communement celles-là ſont petites & rondes, & viennent par confuſion, de ſorte qu'il en tombe beaucoup ſans achever de fleurir, ce ſont les premieres à paroître au Printemps, malheur à l'Arbre qui s'en charge trop, & qui appartient à des gens qui l'en trouvent plus beau; c'eſt une beauté de peu de durée, la ſuite n'en ſera que fâcheuſe, & dégoutante.

Je ſçai bien que mes ſentimens en ceci ne ſeront pas au goût de tout le monde, y ayant beaucoup de curieux, qui croyent qu'un Oranger ne ſçauroit avoir trop de fleurs: je ne puis m'empêcher de déclarer qu'à mon ſens c'eſt un erreur, dont eux-mêmes ſe guériroient par le temps; je ſerois volontiers de leur avis, s'il étoit poſſible de marier la grande quantité de ces ſortes de fleurs avec les autres conditions, dont il eſt vrai que je fais plus de cas, la beauté de l'abondance des fleurs n'étant qu'une beauté d'environ quinze jours, au lieu que les autres ſont des beautez de toute l'année, & par conſéquent préferables.

Les autres fleurs d'Orangers viennent à l'extremité des jets de l'année, & communément celles-là ont toutes les belles & bonnes qualitez requiſes; elles ne viennent pas en confuſion, elles ſont grandes, longues, & bien nourries, & ne commencent que dans

Digitized by Google

dans les premiers jours de Juillet ; il eſt à ſouhaiter d'en avoir ſuffiſamment de celles-ci.

Enfin la ſixiéme condition de la beauté d'un Oranger demande qu'il ſoit net de toutes ſortes d'ordures, de pouſſiere, & particulierement de Punaiſes, & de Fourmis : nous avons déja fait connoître au commencement de ce Traité, que rien n'eſt plus aiſé que d'en venir à bout.

Après avoir propoſé l'idée que je me ſuis faite d'une belle tête d'Oranger, & avoir principalement ſuppoſé, qu'on n'a pas manqué de faire à l'égard du pied, tout ce qui étoit neceſſaire pour le mettre en état de bien pouſſer ; car de là dépend tout le reſte : il faut examiner preſentement ce qui eſt à faire pour parvenir à cette idée, ſoit à l'égard des Arbres qui n'ont pas encore commencé leur tête, & ſont nouvellement encaiſſez, ſoit à l'égard des autres qui n'ont reçû aucune conduite, ou pour ainſi dire aucune éducation.

Premierement, pour ce qui eſt de la rondeur, & de la plénitude de la tête, je ſuppoſe, qu'après l'avoir bien imaginée, ou au moins approuvée, on s'appercevra aiſément des défauts qui lui ſont contraires, ſi bien qu'on ne ſera pas content de voir un Oranger vuide dans le milieu, ni un qui ſoit plat par quelqu'un des côtez, ou trop alongé par quelqu'autre, ni un qui monte en piramide comme un Cyprés, ou de qui les branches pour être trop foibles panchent vers la terre, comme ſont d'ordinaire celles de ces Ceriziers, qu'on appelle tardifs ; on ne poutra pas même ſouffrir aucune branche, qui excedant les autres, défigure la rondeur commencée.

Et ainſi pour remedier au vuide, comme ce n'eſt pas un défaut qui ſoit ordinaire à l'Oranger, lequel au contraire eſt naturellement plein & confus, auſſi-bien que la plûpart de tous les autres Fruitiers, on doit croire qu'il n'eſt vuide, que parceque quelque faux habile Jardinier aura affecté de le faire, ou parce que malheureuſement & inopinement quelque branche du milieu aura été rompuë : dans l'un & l'autre cas il n'eſt queſtion que de conſerver d'autres branches, que la nature ne manquera pas d'y pouſſer ſi l'Arbre eſt bien vigoureux, ou s'il n'y paroît pas aſſez de diſpoſition pour cela, attendu que l'Arbre eſt devenu malade & languiſſant, il ne faut que ſe réſoudre de bonne heure à ravaler une ou deux des plus groſſes branches voiſines de ce milieu, & être aſſûré qu'étant ainſi ravalées elles en pouſſeront d'autres, qui

corrigeront en peu de temps le défaut dont eſt queſtion.

A l'égard d'un Oranger imparfait dans ſa rondeur, qui par exemple ſe trouve plat par quelqu'un des côtez, ce défaut peut venir de deux cauſes; c'eſt à ſçavoir, ou de quelque accident qui aura rompu quelque branche, laquelle naturellement contribuoit à la rondeur, & en ce cas, il faut neceſſairement ravaler la partie conſervée juſqu'à l'endroit, où un Jardinier ſage & habile juge que la rondeur ſe peut le mieux rétablir.

Où il vient de ce que le Jardinier négligent, ou malhabile aura laiſſé pouſſer en liberté une ou deux groſſes branches, dans leſquelles toute la vigueur de l'Arbre paroiſſoit prendre ſon cours, pendant que la partie la plus foible demeuroit, pour ainſi dire, abandonnée, au lieu qu'il devoit pincer à une hauteur raiſonnable telles groſſes branches dans le temps qu'elles pouſſoient, ou au moins les tailler courtes l'année d'aprés au Printemps.

Telles branches étant pincées, ou taillées à propos, n'auroient pas manqué de pouſſer tout autour de leur extremité pluſieurs autres branches, qui auroient fait un Arbre rond; ainſi pour corriger un tel défaut qui eſt grand à mon ſens, il en faut neceſſairement venir à une operation qui paroît cruelle, c'eſt-à-dire à ravaler toutes les branches échapées, & réduire tout l'Arbre à commencer une rondeur agréable à l'endroit que l'on juge le plus à propos, ce qui communement peut aller aux environs de l'endroit foible d'un tel Arbre, ou bien il faut commencer la figure ſur l'extremité de telles branches échapées, s'il y a apparence que l'effet en doive être agreable, & cela étant on abandonnera tout ce qui étoit reſté bas & foible.

Si la figure d'un Oranger paroît defectueuſe en ce qu'un côté ſe ſera trop allongé, il n'y a d'autre remede que celui de retrancher entierement toute la partie, qui pour ainſi dire, eſt ſortie de ſon rang, en s'alongeant plus qu'il ne falloit.

La même choſe eſt à faire pour celui qui paroît pointu, c'eſt-à-dire, qu'il faut retrancher tout ce qui eſt emporté, & qui empêche que la tête n'ait cette rondeur un peu plate, que nous ſouhaitons.

Mais quand la plûpart des branches ont leurs extremitez qui

Digitized by Google

panchent en bas, c'eſt un défaut qui leur vient de ce qu'elles ſont trop foibles, car naturellement toutes les branches ſe ſoutiendroient droites ſi elles étoient aſſez groſſes, & aſſez fortes pour porter le poids de leurs feüilles : or ce défaut de foibleſſe eſt cauſé, tantôt par la mauvaiſe nourriture, & tantôt par le grand nombre de branches qui ſont à nourrir, eu égard à la vigueur du pied, quelle qu'elle ſoit, grande ou petite, cette vigueur ne pouvant enfin aller que juſqu'à un certain point ; c'eſt pourquoi il faut que le Jardinier ſoit aſſez habile, premierement pour ſçavoir donner une bonne terre, le Chapitre ci-deſſus en traite amplement ; & en ſecond lieu ayant fait ſon devoir de ce côté-là, il faut qu'il ſçache connoître certainement la charge que ſon Arbre peut porter, afin de ne lui laiſſer de branches qu'autant qu'il en peut nourrir de belles, & bien ſoutenuës.

Voyant donc un Arbre avec ce défaut de branches trop panchées, lequel je ſuppoſe ne pas venir de la nourriture, j'eſtime qu'il faut commencer par lui ôter une grande partie de telles branches, c'eſt à-dire toutes les foibles, & ſur tout celles qui ne contribuënt pas à rendre la figure agréable, pour ne conſerver que les fortes qui ſe trouvent bien placées.

Or telle operation ſe doit particulierement faire dans le temps de la pouſſe des Arbres, & pour cet effet il eſt neceſſaire de remarquer, que d'ordinaire en fait d'Oranger (il n'en eſt pas de même à la plûpart des autres Arbres) une branche qui naît, de quelque endroit qu'elle naiſſe, ſoit du corps de l'Arbre, ſoit d'une autre branche, elle eſt accompagnée d'une ſeconde, & ſouvent d'une troiſiéme, ſur quoi on a cette reflexion à faire, que ſi la ſeve qui eſt partagée en deux ou trois canaux, étoit toute réduite à un ſeul, c'eſt-à-dire à une ſeule branche, cette ſeule branche qui ſe trouveroit avec une bien plus grande portion, en ſeroit aſſûrement mieux nourrie, & par conſéquent plus groſſe, plus forte, & plus capable de ſe ſoutenir droite, & de porter ſon poids.

Or on eſt le maître de raſſembler en un cette ſeve partagée, n'y ayant pour cela autre choſe à faire qu'à ébourgeonner, c'eſt-à-dire qu'à diminuer notablement le nombre de ces petits jets, juſqu'à n'en laiſſer d'ordinaire à chaque endroit qu'un ſeul, qui ſera celui qu'on juge le plus propre & le mieux placé, en ſorte qu'il puiſſe contribuer à la belle figure qu'on s'eſt propoſée ; il faut faire cet ébourgeonnement tout le plûtôt qu'il eſt poſſible, afin qu'on ne laiſſe pas inutilement aller de la ſeve à des branches, qu'on ne doit

pas conſerver ; & afin qu'en même-temps cette ſeve trouvant non ſeulement ſon paſſage bouché, mais en trouvant un autre ouvert tout auprès, elle y entre pleinement, & le fortifie d'un conſiderable ſurcroit de nouriture, ce qui eſt auſſi immanquable dans le ſuccès, que la choſe eſt facile à executer.

Et il faut faire ſon compte, qu'il vaut beaucoup mieux n'avoir qu'un ſeul jet bien vigoureux, que d'en avoir deux ou trois médiocres ; le ſeul qui eſt vigoureux, & qui par conſéquent a de belles & grandes feüilles, remplit bien davantage que beaucoup de petits, qui ne ſçauroient avoir que de petites feüilles.

Il arrive enſuite aſſez ſouvent, qu'une telle branche à qui on a fait venir la nourriture de deux ou trois, devient en peu de jours d'une grande longueur, ſi bien qu'elle excede de beaucoup ſes voiſines, & par conſéquent ruine nôtre ſimétrie ; en ce cas là, j'eſtime qu'il la faut neceſſairement pincer, pour ne lui laiſſer à peu près que la longeur d'un demi pied, c'eſt la longueur que je voudrois pouvoir regler à la pouſſe de tous les Orangers, pour faire que leur tête crût au moins tous les ans d'un pied de large en diametre, mais non pas davantage, c'eſt-à-dire un demi pied de chaque côté dans toute la rondeur ; Je ne veux pas qu'il en ſoit de même pour la hauteur, un bon demi pied me ſuffit, on doit être content de cette augmentation d'étenduë en diametre : puiſqu'elle promet une toiſe de plus en ſix ou ſept ans ; c'eſt quelque choſe de très-conſiderable, quand on y peut parvenir ; & il faut croire que l'Oranger ne fait pas ſon devoir, s'il n'y parvient pas, & la faute en doit être imputée au Jardinier.

Que ſi toutes les branches pincées en repouſſent bien-tôt après d'autres, & qu'elles ſoient en aſſez grand nombre, & toutes aſſez bien placées, pour augmenter également par tout la circonference de nôtre Oranger ; c'eſt une bonne fortune dont il faut profiter, mais elle arrive rarement, & partant s'il n'y a que quelque peu de branches, qui ayant été pincées repouſſent des jets nouveaux à leur extremité, il n'en faut conſerver aucun, à moins qu'il ne contribuë à la beauté de la figure, ainſi il faudra ôter toutes les autres en les ébourgeonnant ; & ſi le Jardinier mal-habile, ou mal-ſoigneux n'a pas fait l'operation du pincer que je viens de recommander, & qui ſe fait en Eſté dans le temps que tels jets étants fort tendres, ils ſe caſſent plus aiſément que du verre, il en faudra venir à la taille, & ſe ſervir du coûteau, quand ils ſeront devenus durs, ſoit qu'on le faſſe à la fin de l'Eſté devant que de ſerrer

Digitized by Google

les Orangers, comme il eſt très-bon de le faire, ſoit qu'on le faſſe au Printemps quand on les met dehors ; car enfin il ne faut pas abſolument laiſſer aucune branche qui déborde & gâte la rondeur que nous devons chercher.

La taille des Orangers a un avantage, que la taille de beaucoup d'autres Arbres n'a pas, & particulierement à l'égard des Pêchers ; il arrive aſſez ſouvent, qu'une branche de ceux-ci étant taillée ne repouſſe rien, parce que la gomme la fait périr, mais en matiere d'Orangers quelque branche que ce ſoit qu'on ait coupée ou pincée à un Arbre vigoureux, ſoit foible, ſoit groſſe, elle ne manque pas d'en repouſſer beaucoup d'autres, & cela ſelon qu'elle eſt plus ou moins forte & vigoureuſe

Je dois dire à propos du pincer en fait d'Orangers, qu'il ne faut jamais ſouffrir de longues branches nouvelles, ſi ce n'eſt à ceux qui ſont nouveaux plantez, & qui n'avoient ſimplement que la tige ſans aucunes vieilles branches ; il eſt neceſſaire que ces ſortes d'Arbres en faſſent promptement d'aſſez grandes & d'aſſez dégagées pour former une tête qui ſoit proportionnée à la groſſeur & à la hauteur de leur tige, ils ne la feroient pas, mais au contraire ils en feroient une petite & pleine de confuſion, ſi ſuivant les régles ci-deſſus établies on pinçoit court les jets vigoureux qu'ils font d'ordinaire les premieres années.

Le temps de la grande pouſſe des Orangers eſt aux environs du Solſtice d'Eſté, c'eſt-à-dire dans le mois de Juin, & c'eſt pour lors qu'il faut être ſoigneux d'ébourgeonner, & de pincer auſſi-bien que d'arroſer un peu plus qu'à l'ordinaire, c'eſt-à-dire une fois ou deux la ſemaine, pour aider à cette premiere & grande action, & la faire durer plus long-temps ; il ſe fait auſſi quelquefois un conſiderable redoublement de pouſſe vers la fin de Juillet, & au commencement d'Août ; il faut y avoir les même égards qu'à la pouſſe du mois de Juin ; mais ſi ce redoublement ne vient que vers la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, il n'en faut pas faire grand cas ; les jets de cette ſaiſon là périront dans la ſerre, parce qu'ils n'auront pas eu le temps de s'aouſter, ainſi le plus ſûr eſt de les arracher dès qu'ils paroiſſent, partant la ſeve qui les commençoit, demeurera dans le corps des branches où ſe faiſoit ce redoublement, & les rendra plus fortes & plus vigoureuſes.

Digitized by Google

Si on voit quelque branche, qu'on aura laiſſée aſſez grande en rencaiſſant, ne pouſſe cependant dans toute ſon étenduë que beaucoup de petits jets jaunâtres, foibles & langoureux, au lieu de quelques forts & vigoureux, qu'on s'étoit attendu de voir ſortir de ſon extremité, & dont on croyoit avoir beſoin pour la beauté de la figure, pour lors il ne faut faire aucun ſcrupule de la tailler dans le fort de la ſeve; tout ce qu'on conſervera s'en portera beaucoup mieux.

J'oſe même dire, qu'il n'eſt pas poſſible d'avoir des Orangers qui répondent à l'idée que je m'en ſuis faite, à moins qu'on n'ébourgeonne dans le temps de la premiere pouſſe, & ſur tout pour les Arbres qui n'ont pas encore atteint cette grandeur de tête qui leur convient; conſtamment ceux qui n'ébourgeonnent point du tout, ou qui attendent à éplucher leurs Arbres que les fleurs en ſoient paſſées, ont véritablement plus de fleurs, mais auſſi ils n'ont pas de ſi beaux Arbres.

Les premiers ſont les plus à condamner, en ce que toutes les branches de leurs Arbres ſont toutes pleines de toupillons, & par conſequent d'ordure & de Punaiſes, & même n'ont que de fort petites fleurs; les autres s'expoſent aſſez ſouvent auſſi-bien que les premiers à voir dépoüiller les leurs, attendu qu'ils auront laiſſé entrer une partie de la vigueur de leurs Arbres dans des branches qui ſont à ôter, au lieu de la ménager pour celles qui ſont à conſerver, & qui en auroient été plus belles, plus fortes, & garnies de plus grandes fleurs & de plus grandes feüilles.

L'ébourgeonnement & le pincement ne contribuënt pas ſeulement à arondir, remplir & étendre la tête d'un Oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les Orangers ont beſoin; ils font que les jets en ſont beaux, gros, vigoureux & ſoûtenus; que les feüilles en ſont grandes, larges & bien vertes, & que l'Arbre eſt capable de faire tous les ans au Printemps beaucoup d'autres jets nouveaux; ils font produire une quantité raiſonnable de belles fleurs, & de beaux fruits enſuite; & enfin ils empêchent qu'il ne s'engendre ſur la tête une ſi grande quantité de Punaiſes & de Fourmis qu'on en voit ſur les Orangers trop touffus, & par conſéquent procurent cette netteté, qui réjoüit & qui charme.

Et partant, ſi ſuppoſé toûjours la bonne ſerre, un peu de ſoin &

Digitized by Google

d'industrie nous fournit le moyen infaillible de faire qu'en tout temps les Orangers soient beaux & agréables dans leur figure, & qu'ils soient particulierement toûjours bien sains & bien vigoureux pour tout le reste; ne s'ensuit-il pas de là, qu'il n'est pas difficile de sçavoir ce qui est à faire premierement pour établir ceux, qui peut être ne sont défectueux que du côté de la figure, étant d'ailleurs assez vigoureux, comme aussi pour rétablir ceux, qui véritablement ne manquent pas par la figure, mais par le principal, qui est le défaut de vigueur, & enfin pour rétablir ceux, qui ayants ces deux défauts en même-temps sont miserables & prêts à périr.

Or en general le grand désordre des Orangers leur peut arriver en quatre manieres differentes. Premierement, du côté de l'encaissement, qui peut-être aura été mal fait, & en de méchante terre, ou qui n'aura pas été renouvellé au besoin. En second lieu, il peut venir du côté de la Serre, pour y avoir été gâtez par le feu, le froid, ou l'humidité. En troisiéme lieu, il peut venir de dehors, pour avoir été tourmenté par la grêle, par les grands vents, ou par quelque accident inopiné. En quatriéme lieu, enfin il peut venir, pour avoir été mal taillez, ou long-tems mal-traitez de trop grands & trop frequens arrosemens sans necessité, ou de trop peu d'arrosemens pendant les mois de May, Juin & Juillet; car voilà, ce me semble, les principales causes du déperissement des Orangers.

Ce qui fait peur à cet égard, & donne même beaucoup de chagrin au Jardinier, est que pour rétablir ces Orangers, il en faut necessairement venir à de terribles abatis, tant du côté des racines, que du côté de la tête; abatis que peu de gens sont capables de faire à propos, & que presque tout le monde condamne à la premiere inspection, quelque bien faits qu'ils soient; mais veritablement on doit esperer, qu'au moins les curieux habiles les approuveront, & que particulierement le succés, quoiqu'un peu lent & tardif, les justifiera.

Et premierement à commencer par ce qui est à faire à l'égard des racines d'un Oranger ou Citronnier infirme, si ces Arbres paroissent vieux encaissez, si bien qu'on a lieu de juger que les racines touchent le fond de la caisse, & qu'ainsi ils n'y ont plus assez de nourriture; pour lors il faut se resoudre de les décaisser entierement pour leur ôter les deux tiers

Digitized by Google

de leur motte, & d'abord il faut examiner ſi la terre de cette motte paroît fort legere ; car ſi cela eſt, il la faut arroſer extrémement trois ou quatre heures avant que d'en venir au décaiſſement, afin que la terre étant bien moüillée, les racines y tiennent un peu davantage, & qu'ainſi on puiſſe plus facilement être le maître de n'en ôter que ce qu'on trouvera à propos, ce qui n'eſt point, quand les terres ſont legeres & ſéches, parce que pour peu qu'on y touche, il en tombe beaucoup plus qu'on ne voudroit ; mais ſi la terre paroît aſſez materielle, on pourra en décaiſſant ſe paſſer des arroſemens dont nous venons de parler. Que ſi ces Arbres ne ſont encaiſſez que d'un an ou deux, & qu'ils ſoient cependant encaiſſez trop bas, pour lors il faut encore examiner ſi les terres ſont trop fortes ou trop legeres. Si elles ſont trop legeres, il faut commencer par une eſpece de demi renCaiſſement, c'eſt-à-dire, qu'il faut leur mettre le plus qu'on pourra de terres mieux conditionnées & mieux préparées que les précedentes, & cependant prendre garde de ne point ébranler l'Arbre, & de ne point découvrir les racines, car cela ſans doute leur ſeroit préjudiciable; mais ſi les terres ſont trop materielles, ou ſi même elles ne le ſont pas trop, je ſuis d'avis qu'on faſſe un entier décaiſſement, pour retrancher une partie de la motte, la mettre enſuite tremper, & puis la rencaiſſer de la maniere ci-deſſus expliquée : car en verité tout ce qu'on pourroit faire à la tête ne ſerviroit pas de grand'choſe, ſi on ne commençoit par le pied, qui eſt ici le fondement de tout, & le ſeul ouvrier capable de fournir au retabliſſement, à l'entretien & à la conſervation de la tête.

Après avoir fait au pied ce qu'il y falloit faire, il faut en ſecond lieu venir à travailler à la tête, & d'abord faire ſon compte, que ce qui eſt de plus affligé, ce ſont les extrémitez des branches, auſquelles depuis quelque temps la nourriture ne peut preſque plus parvenir : ſi bien qu'elles ſont alterées des ſéchereſſes, ſoit parce que la ſéve eſt beaucoup diminuée dans le pied, ſoit parce que la tête eſt trop chargée, eu égard à la vigueur du pied, ceci étant à peu près ſemblable aux eaux des fontaines jailliſſantes, qui ne ſçauroient plus monter à la hauteur ordinaire, ſoit parce que les ſources ſont affoblies, ſoit parce qu'elles ſont trop partagées. Il faut donc rogner & ravaller ces extrémitez de branches, & les rogner même notablement, parce que la prudence veut qu'après avoir traité le pied comme un infirme, on ne lui laiſſe plus de

de charge qu'à proportion de ce qu'il en peut porter, c'eſt-à-dire, à proportion de ce qu'il eſt capable de faire. Or ſuppoſant, qu'il eſt conſtamment infirme, comme nous venons de le voir dans les racines, on a été obligé de lui en retrancher une grande partie, c'eſt-à-dire, que le nombre des agens qui travailloient bien pour faire vivre tout le corps de cet arbre, étant de beaucoup diminué par les grands retranchemens des racines, quoique veritablement ce ſoit pour un plus grand bien, il faut auſſi à proportion beaucoup diminuer la charge de la tête.

De plus, comme on doit s'attendre que vrai-ſemblablement il ſe fera de nouvelles branches aux extrémitez des vieilles qu'on a racourcies, il faut s'être fait une idée ſi juſte de la beauté de la figure qu'on prétend former, qu'il ne vienne aucune branche nouvelle, qui par ſa ſituation ne puiſſe contribuer à cette beauté.

Or dans cette idée, il faut être également ſage & hardi; ſage, pour ne couper qu'autant qu'il en eſt beſoin; hardi, pour ne conſerver cependant rien d'inutile: il faut être pleinement le maître de ſon operation, ſans avoir rien qui gêne ou qui inquiete; autrement ſi on ne travaille qu'en tremblant, par l'apprehenſion d'être blâmé d'en avoir trop coupé, on tombe d'ordinaire dans l'inconvenient de n'en couper pas d'abord aſſez; ſi bien qu'on eſt enfin reduit à en couper encore davantage deux & trois années conſecutives, & ainſi on perd beaucoup de temps, dont on a grand ſujet de ſe repentir.

Ce n'eſt pas que, quelque habile qu'on ſoit à couper, on n'ait encore quelquefois de certaines extrémitez coupées, leſquelles meurent ſans avoir rien pouſſé, & ſur-tout en fait d'Arbres affligez de longues maladies, ſi bien qu'on eſt encore obligé de les couper plus bas, ce qu'il faut faire du moment qu'on s'apperçoit qu'il n'y a plus rien à eſperer (la ſechereſſe accompagnée de noirceur, ou de quelque fente, le fait connoître bien aiſément,) & pour lors on n'a point à ſe reprocher d'avoir trop abattu, qui eſt un reproche qu'on ne doit jamais avoir lieu de ſe faire.

Car enfin, quoiqu'en faiſant de tels rencaiſſemens, il faille couper beaucoup; cependant il faut être fort diſcret & retenu, pour conſerver tout ce qui merite d'être conſervé, & ſur-tout à l'égard des groſſes branches. Il n'en eſt pas de même des menuës, qui par quelques feüilles qui y reſtent, ſemblent devoir donner quelque conſideration; au contraire, il faut, pour ainſi dire, être dur &

impitoyable à leur égard, telles feüilles ne manquant gueres de tomber quelques jours après qu'on a rencaiſſé, & ainſi on n'a pas beaucoup avancé de les avoir conſervées.

Mais en cas qu'on n'ait pas été aſſez hardi pour ôter ces petites branches en rencaiſſant, il faut ſûrement les ôter tout auſſi-tôt qu'on les voit ſe dépoüiller, quand même on en verroit ſortir quelques jets paſſablement beaux : parce qu'en effet il ne faut compter pour beaux jets que ceux qui ſont gros & vigoureux, & qui naiſſans de quelque bon endroit de l'Arbre, ſoit des branches, ſoit de la tige, doivent contribuer à la beauté de la figure ; juſques-là, que ceux qui viennent à naître ſur de méchantes branches foibles des années précedentes, ne doivent, pour ainſi dire, être conſiderez que comme la fauſſe monnoye, qui a belle apparence, & rien davantage.

Je dois ici dire, qu'il n'en eſt pas aux Orangers comme aux autres fruits, ſoit à pepin, ſoit à noyau, en ce qui regarde toute ſorte de branches ; car, par exemple, les groſſes, qu'on appelle de faux bois, ſont d'ordinaire pernicieuſes aux Arbres fruitiers : en effet, en quelque endroit qu'elles s'y preſentent, il leur faut preſque toûjours faire la guerre pour les ôter, parce que rarement font-elles du fruit, qui eſt ce que nous y cherchons particulierement : & voilà pourquoi nous y conſervons avec tant de ſoin celles qui ſont foibles ; mais aux Orangers, comme il ne faut viſer qu'à avoir un Arbre qui ſoit de belle figure, & qui marque beaucoup de vigueur, tant dans ſes feüilles que dans ſes jets, ſans ſe mettre beaucoup en peine de fleurs, qui ne viennent d'ordinaire qu'en trop grande quantité ; de là vient qu'il y faut conſerver tout le plus qu'on peut de groſſes branches, même celles de faux bois, pourvû que les unes & les autres ſe trouvent bien placées : en effet il n'y a que celles-là qui ſoient capables d'en faire d'autres groſſes, autant que nous en avons beſoin, & par conſequent de faire de grandes feüilles & de grandes fleurs, telles que nous devons les ſouhaiter.

Il eſt encore à propos que je faſſe remarquer ici pour la conſolation de nos curieux, que les premiers jets qui ſe font au bout des vieilles branches de ces Orangers qu'on a rencaiſſez malades, que ces premiers jets, dis-je, bien loin de paroître ſains & vigoureux, ils paroiſſent eux-mêmes malades & moribonds ; mais cela ne doit nullement les inquieter : ils ſont d'ordinaire comme la premiere eau qui ſort des tuyaux d'une fontaine nouvellement

Digitized by Google

faite ; cette premiere eau eſt ſale & bourbeuſe, comme ſe ſentant des ordures du lieu ſale où elle a paſſé; le tuyau n'eſt pas net d'abord, c'eſt elle-même qui le nettoye, & qui eſt pouſſée par les vents, que les belles eaux nouvelles de la ſource chaſſent devant eux, & enſuite on n'en voit plus que de belles; auſſi les premiers jets de l'Oranger malade ſont jaunâtres & langoureux, parce que tel Arbre n'avoit dans ſes branches qu'un reſte de ſéve, pour ainſi dire malade, comme étant provenuë de racines malades, & malades de long-temps: ainſi il ne faut pas s'attendre que tel arbre faſſe ſi-tôt de nouveaux jets vigoureux, & des feüilles grandes & vertes; il ne s'en fera point, qu'il ne ſe ſoit fait premierement de bonnes racines nouvelles par le moyen du retranchement des vieilles, par le moyen de la bonne terre nouvelle qu'on lui a donnée en rencaiſſant, & par le moyen de la bonne culture. Il faut obſerver que ce qui viendra de bons jets nouveaux, ſe fera d'ordinaire au pied, & au-deſſous de ces premiers, qui ſont venus jaunes & malades, & qui par le ſeul effort de la rarefaction du Printemps, ont été produits indépendemment des racines nouvellement faites; mais ces derniers jets, qui pouſſent plus bas en approchant du gros de l'arbre, ſe font par l'operation des racines nouvelles, leſquelles agiſſant dans la bonne terre neuve qu'on leur a donnée, ſe preparent une bonne ſéve, & par conſequent font de beaux jets, &c.

Or tels Arbres nouvellement rencaiſſez ſont quelquefois bien des années ſans pouvoir bien faire, & on pourroit dire, qu'ils reſſemblent aſſez à quelques animaux, qui ayant vécu long-tems d'une fort mauvaiſe nourriture, ont enſuite beaucop de peine à ſe rétablir quand ils en trouvent de fort bonne; il ſemble que comme à ces animaux, l'eſtomac, les muſcles, les boyaux, &c. ſe ſont retreſſis par la faim & par la miſere; tout de même à ces Orangers la peau qui couvre la tige, les racines, & le ſiege du principe de vie, ſe ſoit rendurcie, de maniere que la chaleur qui doit reveiller & animer ce principe de vie, par lequel tout doit être mis en action, & reveiller en même tems les vieilles racines, pour commencer d'agir, ne puiſſe penetrer juſqu'à eux, ni rarefier l'ancienne ſéve, & amollir la vieille écorce, pour donner paſſage aux nouvelles racines qui en doivent ſortir.

Mais quoique tels Arbres nouveaux encaiſſez, ſoient quelquefois un aſſez long-temps ſans rien faire, comme ſi en effet ils étoient engourdis; cependant il n'en faut rien deſeſperer, tandis

ainſi il n'y aura pour cela aucune obligation de rencaiſſer : je ſuis donc d'avis, qu'en tel cas on ſe contente ſimplement d'ôter les feüilles, & s'il y a quelques jets rompus, on les coupera au-deſſous de l'endroit rompu. Que s'il y en a beaucoup de rompus d'un côté, en ſorte que l'arbre en dût paroître defiguré, en tel cas il faut ſe reſoudre à en couper autant ſur les côtez qui n'ont pas été gâtez, qu'on aura coupé ſur les autres : l'arbre étant vigoureux, comme je le ſuppoſe, on le verra bientôt rétabli partout : mais s'il eſt langoureux, cet accident doit faire avancer le rencaiſſement ; en ſorte que ſi la grêle a donné dans la fin de May, ou dans les premiers jours de Juin, comme c'eſt ordinairement la ſaiſon la plus dangereuſe pour la grêle, on le faſſe tout-auſſi-tôt avec un notable retranchement de branches. Que ſi elle n'a donné que ſur la fin de Juillet, on doit ſe contenter de leur retrancher ſimplement ce qu'il y a de gâté, tant aux feüilles qu'aux branches.

## CHAPITRE XI.

*Ce qui eſt à obſerver pour tranſporter les Orangers & les bien placer au ſortir de la Serre. Du temps qu'on les doit ſerrer, & du temps qu'on les doit ſortir. De ce qui eſt à faire en les entrant, en les ſortant, & pendant qu'ils ſont dans la Serre. Et enfin de l'ornement qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les Serres.*

AUtant que le titre de ce Chapitre paroît long, autant la matiere en eſt-elle courte & ſuccinte : ce n'eſt pas qu'on ne la puiſſe embarraſſer de quelque petite difficulté, qui eſt de ſçavoir de quoi je dois premierement parler, ou de ce qu'il faut faire en ſortant les Orangers, ou de ce qu'il faut faire en les entrant ; car d'un côté la ſortie ſuppoſe qu'on les a premierement entrez, mais auſſi l'entrée ſuppoſe, que comme on les avoit, ſoit de ſucceſſion, ſoit de nouvelle acquiſition, ils avoient déja été placez dehors, & enſuite ſerrez, c'eſt à peu près la difficulté de l'œil & de la poule : & comme à mon ſens ce n'eſt pas un point bien important, j'en laiſſerai la déciſion aux gens de loiſir, & qui cherchent à plaiſanter.

Je viens donc à mon affaire, & après avoir ſuppoſé que pour le tranſport des caiſſes, petites & médiocres, tout le monde ſçait

ſe ſervir de civieres ou de gros bâtons, qui avec de bons crochets embraſſent le fond des caiſſes des deux côtez, ou avec des cordes, enveloppent les quatre pieds, & que pour tranſporter les grands Arbres, tout le monde ſçait pareillement ſe ſervir de chariots fort bas, ſur leſquels, à force de leviers, on fait monter les caiſſes, & enſuite, ſoit par des hommes, ſoit par des chevaux, on les conduit dans les lieux deſtinez.

Cela, dis-je, ſuppoſé, je dis pour ſatisfaire à la premiere partie de mon titre, que comme ces arbres aiment le chaud, & que comme depuis la mi-May qu'on les ſort, juſqu'à la mi-Octobre qu'on les ſerre, il fait ſûrement le temps qu'ils demandent, ils ſe trouvent bien placez, en quelque endroit qu'on les mette, pourvû que le Soleil y donne au moins une partie du jour, en ſorte qu'ils ſont heureuſement placez d'être dans le voiſinage d'un mur, ou d'un bois expoſé au Nord; & même cette ſituation eſt celle de toutes, qui depuis la fin d'Août juſqu'au tems qu'on les doit rentrer, leur eſt en effet le plus convenable; parce qu'on les met à couvert des vents du Midy & du Couchant qui ſouffient en ce temps-là, & qui d'ordinaire tourmentent horriblement les arbres en caiſſez.

Si bien que ſi on en avoit la commodité, il ſeroit à ſouhaiter, qu'après les avoir expoſez au Levant ou au Midy, pendant les mois de May, Juin, Juillet, Août, qui ſont en effet les expoſitions les plus favorables pour eux, en ſortant de la ſerre, on les pût enſuite expoſer au Nord juſqu'à la mi-Octobre, qu'il les faut ſerrer: les expoſitions du Levant & du Midy couvrent les Orangers des vents du Nords, qui ſont froids, & les couvrent ſurtout des vents de Galerne, leſquels regnent ordinairement au mois de May, & ſont ſouvent accompagnez de gelées blanches, capables de leur faire tort.

Pour ce qui regarde les temps de ſerre & de ſortir, tout le monde ſçait, que comme ils ne craignent rien tant que le froid, il les faut garentir de cet ennemi dans tous les temps qu'il paroît, & que par conſequent il leur peut nuire; or les nuits ne ceſſent d'ordinaire d'être froides & dangereuſes qu'environ la pleine Lune d'Avril, qui ſe trouve vers les huit, dix ou douze de May, ainſi il fait bon les ſortir pour lors ſans attendre plus tard, & ſur tout s'il paroît quelque diſpoſition à pluye dans le temps de cette pleine Lune; car ſi au contraire les vents froids regnent il faut attendre que le temps ſe ſoit remis au beau; de plus les nuits commencent à devenir froi-

Digitized by Google

des vers le quinze Octobre, & ainſi pour lors il eſt véritablement tems de ſe mettre à ſerrer les Orangers, tout au moins de les approcher le plus qu'on peut des ſerres, afin que ſi la ſaiſon ſe trouve extrêmement belle, on puiſſe differer pour quelques jours à les mettre dedans; car en effet tant qu'il fait beau dehors, il eſt avantageux aux Orangers d'y demeurer, & ſur tout pour ceux qui allongent encore leurs jets; mais auſſi pour peu qu'un changement de vent vienne à nous menacer de froid, on puiſſe commodement & promptement les mettre à couvert.

J'obſerve particulierement au commencement de Mai de ne les point ſortir, comme je viens de dire, que la pleine Lune d'Avril ne ſoit paſſée; on a d'ordinaire quelques gelées à craindre juſqu'en ces temps-là, & je prends garde que l'air paroiſſe être devenu fort doux & fort temperé, & ſur tout qu'il y ait quelque apparence d'une petite pluye douce & chaude; ces obſervations me déterminent à les ſortir quelquefois avant la mi-Mai, toûjours eſt-il certain que quoi que les Orangers marquent, pour ainſi dire, de l'impatience de ſortir par les jets qui commencent à ſe former dans la ſerre, en ſorte que ſûrement ils ſeroient beaucoup mieux dehors, où l'air eſt en effet plus doux, qu'ils ne ſont dedans où l'air eſt pour lors un peu plus froid, n'ayant reçû depuis ſi long-temps aucun favorable regard du Soleil; cependant comme la gelée d'une ſeule nuit pourroit leur faire un notable préjudice, par exemple roüir beaucoup de feüilles, & ruiner l'extremité des jets tendres & nouveaux; je ſuis d'avis qu'on ait de fort grands égards à la diſpoſition de la ſaiſon, & que plûtôt on ſe mette au hazard de manquer par les ſortir un peu trop tard qu'un peu trop tôt; telle année qui eſt douce & pluvieuſe, il n'eſt pas mauvais de hâter la ſortie, telle autre année qui eſt ſéche, froide, & venteuſe, la ſageſſe veut qu'on la differe, & même dans les lieux bas, il faut moins ſe preſſer de ſortir que dans les lieux élevez, parce que d'ordinaire le grand air, & un peu de vent qui y ſouffle, font que les gelées y ſont bien moins à craindre.

Or comme une pluye douce eſt à ſouhaiter dans le temps qu'on les ſort, afin ſur tout que les feüilles en ſoient lavées & nettoyées de la poudre, qui peut les avoir accueïllis dedans la ſerre; par la même raiſon en eſt-il à ſouhaiter une autre un peu devant que de ſerrer, afin qu'il ne reſte ſur les feüilles aucune pouſſiere du dehors; toutefois il ne faut point ſerrer pendant la pluye, autrement ſi les feüilles ſont humides en ſerrant, elles deviendront en peu de tems

Digitized by Google

on faſſe en ſorte que dans cette diſpoſition la veuë en ſoit agréablement ſurpriſe, & même trompée en ce que le nombre paroiſſe plus grand qu'il n'eſt en effet.

Nous avons, ce me ſemble aſſez parlé de la figure des Orangers, de leurs fleurs, de leurs feüilles, & de leurs jets; diſons preſentement un mot des fruits, pour marquer ceux qui ſont les plus à ſouhaiter, en quel temps il en faut conſerver, & en quel temps il les faut cuëillir.

## CHAPITRE XII.

### *Des fruits des Orangers & Citronniers.*

TOutes les Oranges ſont douces, ou aigres, ou aigres douces, c'eſt-à-dire mêlées d'aigreur & de douceur; les aigres ſont pour les ſauces, les autres ſont pour manger cruës, ainſi que d'autres Fruits: Dans la premiere claſſe il y en a de douçâtres, & pour ainſi dire fades, qui par conſéquent ſont déſagréables, partant il faut éviter d'en avoir autant qu'on peut: les meilleures des douces ſont les Oranges de Portugal, & celles d'une autre ſorte de groſſe Orange à écorce fine qui viennent des Indes: les petits Orangers de la Chine ſont auſſi fort agreables.

Dans la claſſe des Oranges aigres, les Bigarades ſont les meilleures, les plus belles, & les plus conſidérables; celles des Orangers qu'on appelle Riche-dépoüille, & celles des Orangers communs, ſoit greffez, ſoit ſauvages, ſont auſſi fort bonnes.

Il y a des Orangers, dont les fruits ont l'écorce extrêmement groſſe & épaiſſe; ceux-là ont fort peu de jus; il y en a dont l'écorce eſt cornuë & boſſuë, comme celles des Bigarades; il y en a enfin dont l'écorce eſt douce, fine, & déliée.

Les bonnes Oranges à laiſſer noüer, ſont celles qui viennent ſur les jets de l'année, & fleuriſſent dans la fin de Juin, ou juſqu'à la my-Juillet; je n'eſtime pas qu'il en faille guéres laiſſer de celles qui viennent des jets de l'annee précédente, auſſi-bien ſont-elles fort ſujettes à tomber ſans pouvoir venir en groſſeur.

Il n'en faut guéres laiſſer deux enſemble à une même extrémité, tant parce qu'elles s'empêchent de groſſir les unes & les autres, que parce que leur peſanteur eſt capable de rompre le jet qui les porte.

Telles Oranges noüées en Juin ou Juillet, ne ſont d'ordinaire bonnes à cuëillir, que quatorze ou quinze mois après, & c'eſt pour lors qu'elles commencent à jaunir.

Les feüilles de l'Oranger nommé Cedrat, ont le même goût que l'Orange même, & pourroient contribuër à faire de la limonade.

Parmi les Citronniers & Limoniers, il y a des defferences de douceur & d'aigreur auſſi-bien que parmi les Orangers.

Il y en a auſſi parmi les Poncyres, & à l'égard des uns & des autres, il y a à dire toutes les mêmes choſes que nous venons de dire pour les fruits des Orangers.

## CHAPITRE XIII.

### *Des Orangers & Citronniers en pleine terre.*

PUiſqu'il eſt vrai que les Orangers & Citronniers viennent naturellement en pleine terre dans les Pays chauds & temperez, & que ce n'eſt que par artifice qu'on en éleve en pots, ou en caiſſes dans les Climats, qui ſont ſujets à de grands Hyvers; il s'enſuit que ces ſortes d'Arbres ont plus de diſpoſition à réuſſir de la premiere façon, dans laquelle leurs racines en liberté peuvent de tous côtez prendre beaucoup de nourriture, que de la ſeconde, ou ces mêmes racines étant réduites en très peu d'eſpece, étant pour ainſi dire, en priſon, & entourées d'un air capable de les gâter, n'en peuvent avoir qu'un petite quantité.

Pour les planter & cultiver, il n'y a point d'autre myſtere à faire que pour planter d'autres Arbres fruitiers; tout l'embaras qui eſt à eſſuyer pour cela: ce ſont les couvertures d'Hyver, leſquelles, outre qu'elles doivent être ſi bien faites, & ſi épaiſſes, que le froid ne les puiſſe pas pénétrer, ſont encore ſuſceptibles de très-grands agrémens par dehors, quand des gens habiles, propres, & éclairez en prennent ſoin; ce qu'on voit, & qu'on admire tous les ans dans les Jardins de Trianon, peut ſervir de regle & d'inſtruction à ceux qui ſeront en état de le pouvoir imiter.

FIN DU TRAITE' DES ORANGERS.

Digitized by Google

# REFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

## *PREFACE.*

LA même application qui m'a fait connoître les défauts du Jardinage, que j'ai ci-devant expliquez, & auſquels j'ai tâché de remedier ; la même m'a donné lieu de faire de temps en temps quelques obſervations ſur les Plantes, & quelques méditations ſur la Phyſique ; & comme ces obſervations & méditations ſont le véritable fondement, & la preuve eſſentielle de mes inſtructions ; j'ai crû, qu'après les avoir réduites en un Traité particulier, ſous le titre de Réflexions, je devois auſſi les donner au Public.

Il ſe pourra bien faire, qu'elles ne ſeront pas au goût de quelques-uns de nos Philoſophes, ma prétention ſeroit trop grande, ſi elle alloit juſqu'à vouloir plaire à tout le monde ; mais peut-être que par-



Digitized by Google

ni les habiles gens de nôtre illustre siécle il y en aura quelqu'un, qui trouvera ici de quoi porter ses grandes lumieres plus avant que je n'ai sçû pousser ma petite capacité ; & c'est ce que je souhaite passionément, & que je crois même avoir raison de devoir esperer, parce qu'en effet m'étant si fortement appliqué depuis plusieurs années à pénétrer dans les productions ordinaires de la nature, pour tâcher d'en tirer quelques secours capables de perfectionner la culture de nos Jardins ; il n'est point possible, ce me semble, que mon travail paroisse entierement inutile & infructueux, & que par consequent la sincerité de mon intention ne trouve au moins un petit nombre d'approbateurs ; on sera sans doute content de la bonne foi avec laquelle j'aurai ingenuement déclaré l'ordre & le progrez de mon étude, avec la foiblesse, & les bornes de mon raisonnement ; il n'en faut pas davantage à mon ambition pour la satisfaire.

Je m'en vais donc commencer par l'endroit qui a été le premier à réveiller ma curiosité ; & à m'inspirer le dessein de faire des reflexions.

## CHAPITRE PREMIER.

*Etats differens, où paroissent les Arbres fruitiers eu égard à la difference des deux saisons, l'Automne & le Printemps.*

A Voir les Arbres fruitiers sur la fin de l'Automne, (*a*) quand ils viennent d'être dépoüillez de l'ornement de leurs fruits & de leurs feüilles ; enforte qu'ils sont réduits à ne donner plus, pour ainsi dire aucun signe de vie, & à voir pareillement ceux qui ont été plantez tout de nouveau, (*b*) qu'on prendroit moins pour de véritables Arbres, que pour de simples marques d'alignemens : il semble dans la verité, que les uns & les autres soient tellement dépourvûs du principe de vegetation, qu'il ne leur reste pas la moindre esperance de ressource.

Mais aussi à considerer à l'entrée du Printemps, les vieux, & les nouveaux, quand de tous côtez ils commencent, ou à fleurir, ou à pousser des bourgeons & des branches, ne semble-t-il pas, que ce soit une espece de résurection, qui leur arrive, ou qu'ils

(*a*) Frigidus & sylvis Aquilo decussit honorem. *Ovid.*

(*b*) Turpis sine gramine campus, & sine crine caput, & sine fronde nemus. *Idem.*

n'ayent jamais été dans l'état pitoyable, où nous venons de les considerer.

Deux choſes, qui ſeroient ſans doute infiniment ſurprenantes, auſſi-bien que tant d'autres, que nous voyons tous les jours, ſi elles étoient moins ordinaires dans le cours de la nature, & ſi nous n'étions pas autant accoûtumez que nous ſommes à ces ſortes de miracles continuels: toutefois il ne ſe peut que quand on ſe met à les regarder avec attention, on n'en ſoit grandement ébloüy, & qu'on ne devienne en même-temps curieux d'en rechercher la cauſe & les raiſons par tous les moyens imaginables.

Et en effet, c'eſt ce me ſemble une belle matiere à faire deux reflexions importantes & curieuſes. La premiere, pour connoître d'où vient cette ceſſation d'action, qui eſt cauſe, que tout d'un coup ces Arbres paroiſſent morts, quoi qu'ils ne le ſoient pas. Et la ſeconde, pour juger comment ſe fait ce changement ſi merveilleux, qui quelques mois après, les remet en train d'agir tout de même qu'auparavant; en ſorte que les vieux plantez deviennent en peu de temps auſſi beaux que jamais, & à leur imitation les jeunes produiſant d'un côté beaucoup de racines, & de l'autre beaucoup de branches, font voir clairement, que bien loin d'être ce qu'ils paroiſſent, ils ſont demeurez Arbres véritablement vivans, mais toûjours avec cette ſujétion aux viciſſitudes de la nature, & pour les uns, & pour les autres, que comme l'Automne & le Printemps reviennent tous les ans chacun à leur tour, il ſe fait auſſi tous les ans dans les Jardins, comme autant de changemens de Theatre, & de Scenes nouvelles. Ces Arbres à la premiere rigueur des gelées rentrent véritablement dans le même état de déſolation, d'où nous les avons déja vû ſortir; mais auſſi dès que le temps ſe radoucit au renouveau, paroiſſans comme victorieux de l'ennemi qui les avoit en quelque façon détruits, ils ſe repreſentent à nos yeux avec ce même éclat, & ce même agrément, qui nous avoient tant de fois charmez.

Pour expliquer avec plus de nettété ce que je penſe ſur ces états ſi differens de nos Arbres: j'ai crû ne le pouvoir mieux faire, qu'en me ſervant de comparaiſons ſimples, vulgaires & palpables.

Et voilà pourquoi je me repreſente ici un Arbre artificiel, de quelque matiere ſolide qu'il puiſſe être, par exemple de fer, ou de cuivre: je me le figure droit ſur ſon pied, & repreſentant un Arbre véritable par le moyen des differens tuyaux qui le compoſent, le

Digitized by Google

plus gros servant à faire la tige, & les médiocres à faire d'un côté les branches, & de l'autre côté les racines.

Je me represente aussi ces tuyaux remplis de lait, soit en toute leur étenduë, soit seulement dans une partie.

Cela posé, je conçois ici cette liqueur calme, & pacifique dans sa consistance naturelle, n'occupant de place, qu'à proportion de sa quantité ordinaire, n'en occupant jamais plus dans une heure, que dans une autre, & cela seulement pendant tout le temps qu'il n'est point parvenu de chaleur étrangere jusqu'au voisinage de ces tuyaux; mais d'abord que celle du feu a commencé d'en approcher de près, soit par une des extremitez, soit par le milieu du corps de cet Arbre artificiel, je vois qu'il se fait aussi-tôt de l'émotion dans cette liqueur, si bien que se rarefiant, comme disent les Philosophes, ou boüillonnant, & se gonflant, comme le vulgaire le peut dire, elle vient aussi-tôt à s'élever plus haut que de coûtume, & à occuper en effet beaucoup plus de place qu'auparavant; en sorte que si quelques parties de ces tuyaux étoient vuides, cette liqueur montant, à mesure que sa chaleur augmente, vient en même temps à les remplir, ou si les tuyaux étoient entierement pleins, la liqueur se répand en dehors par les extremitez; jusques la même, que si elle ne les trouve pas ouvertes, elle creve les tuyaux, & se fait passage, pour sortir des lieux où elle ne peut pas se contenir.

Le bois vert mis dans le feu, & jettant une maniere d'écume par les extremitez, d'abord qu'il commence à brûler, peut, ce me semble, representer assez visiblement ce que je viens de proposer.

Or il est certain, que si cette liqueur de Lait ainsi rarefiée avoit le don, ou la faculté de devenir solide en sortant, elle produiroit, ou plûtôt elle seroit convertie en quelque espece de corps nouveau, qui ne discontinuëroit point de croître, tandis qu'à la place de la premiere liqueur échauffée, & devenuë solide, il s'en substituëroit une autre toute pareille; si bien qu'arrivant à celle-ci une chaleur telle qu'à la précédente, il en sortiroit aussi insensiblement une suite ordinaire d'autres effets à peu près semblables.

Je prétens ici que les tuyaux representent l'écorce des Arbres, & que la liqueur pacifique dans ces tuyaux represente l'état, où est pendant l'Hyver la séve dans les Arbres: la rigueur du froid, qui fixe le mouvement des matieres liquides, & empêche les ef-

Digitized by Google

fets naturels de la chaleur, avoit épaiſſi cette séve ; & l'avoit tellement arrêtée, que faute d'avoir ſon impreſſion ordinaire, elle étoit reſtée comme immobile, je veux dire ſans aucune apparence d'action.

Le feu réchauffant ces tuyaux, & au travers de leur ſolidité échauffant cette liqueur renfermée, repreſente l'air & la terre échauffées, & échauffans auſſi-tôt le corps des Arbres véritables.

Voici, ce me ſemble, l'ordre & la ſuite de cette opération merveilleuſe, qui ſe fait au Printemps. L'air eſt le premier à ſe reſſentir de cette chaleur par la reflexion des rayons du Soleil ; & en même temps d'un côté l'écorce des Arbres, & de l'autre la terre voiſine des racines de ces Arbres, ſe trouvent pénétrées de cette chaleur, l'une & l'autre échauffées, communiquent auſſi-tôt ce qu'elles ont reçû de chaleur à toutes les parties de la plante qu'elles tiennent renfermées.

La séve donc répanduë dans toutes les parties des Arbres, & particuliérement entre le bois & l'écorce, qui eſt le lieu où elle fait ſa réſidence, & ſa fonction principale, & où elle avoit été en quelque façon morte pendant l'Hyver, parce que pour lors elle étoit exempte de toute ſorte d'agitation ; cette séve, dis-je, ne ſent pas plûtôt, au Printems les premieres atteintes de cette chaleur du Soleil, que commençant à ſe mouvoir dans ſon lit, & pour ainſi dire, à boüillonner en ſoi-même, elle s'étend, & cherche auſſi-tôt à ſe donner plus de place qu'elle n'en occupoit ; ſi bien qu'étant ainſi agitée, & continuant à ſe gonfler, ou rarefier, à meſure que la chaleur du Soleil augmente dans l'air & dans la terre, elle ſe pouſſe vers toutes les extremitez de l'Arbre, pour ſortir des lieux, où déſormais elle ſe trouve trop étroitement ſerrée : c'eſt ainſi qu'elle commence d'entrer en action.

Mais ſon premier mouvement, ou ſa premiere action commence à paroître vers les extremitez de dehors, qui ſont pour lors les premieres échauffées comme plus voiſines de l'air échauffé, & ne vient qu'au bout de quelque temps aux parties, qui étant renverſées dans la terre, & par conſequent plus éloignées de cet air échauffé, ont été les dernieres à reſſentir l'impreſſion de la chaleur.

Or par tout où cette séve agitée peut parvenir, elle fait auſſi-tôt paroître ce qu'elle ſçait faire, ayant ce don merveilleux de prendre de la conſiſtance, & de la ſolidité à tous les endroits où elle ſe fait des iſſuës.

Digitized by Google

Ce qui à la verité eſt infiniment difficile, & à comprendre, & à expliquer, tant à cauſe des allongemens, quand il n'y auroit qu'à les conſiderer en ſoi, & dans la liaiſon imperceptible, qui ſe fait tous les ans du vieux avec le nouveau, qu'à cauſe principalement de cette juſteſſe de productions réglées & ſimetriques, qui ſont obſervées dans l'etenduë de chaque branche; car enfin ſur toutes, on voit des feüilles tenans à des yeux, qui ſont eſpacez avec un ordre perpetuel & immanquable; ainſi celles de certaines plantes les ont toûjours diametralement oppoſez, & celles d'autres plantes les ont ſimplement en forme de dégrez inferieurs les uns aux autres: il y en a qui de diſtance en diſtance ont des nœuds, qui ſéparent la partie baſſe d'avec la partie haute, en ſorte qu'on pourroit dire qu'elles ne ſont que contiguës les unes aux autres, comme on voit à la Vigne, au Figuier, au Sureau, & par tout, que n'y a t-il pas à admirer pour l'origine des Fleurs & des Fruits, pour les differences de couleur, de goût, de figure, de ſenteur &c. pour la diverſité des feüilles, écorces, &c.

Suivons autant que nous pourrons le fil des actions de cette ſéve échauffée: nous avons déja dit que ſes premiers effets à l'entrée du Printemps ſont d'ordinaire du côté des parties de l'Arbre, qui ſont expoſées à l'air, parmi leſquelles nous avons la tige, & nous avons les branches, dont les unes ſont groſſes, & les autres menuës; voici à mon ſens quelles ſont les opérations de la ſéve pour chacune d'elles.

Les foibles & menuës, comme ayant l'écorce plus mince & plus déliée, ſont plus aiſément pénétrées, que celles qui ſont plus fortes, & plus materielles; & voilà pourquoi ces menuës, & particulierement les boutons à Fruits qu'elles ſoûtiennent, ſont comme les avant-coureurs de l'arrivée du Printemps; ce qui paroît ſur tout à l'égard de tous les Fruits à noyau, dont les boutons ont été achevez de former au dernier déclin de ſéve de l'année précédente.

La premiere action de la ſéve aboutit ici à enfler auſſi-tôt ces boutons à Fruit, & peu de jours après à les épanoüir; & enfin ſi la rigueur du temps ne s'y oppoſe, elle fait que dans le cœur de ces boutons on y voit noüer ces Fruits, qui après avoir été l'objet de l'eſperance, & de l'inquiétude des Jardiniers, les doivent combler de plaiſirs, & récompenſer des dépenſes, & des fatigues paſſées.

Pour ce qui eſt des yeux ordinaires, qui ſe trouvent ſur ces petites

Digitized by Google

tes branches, & particulierement en Fruits à pepin, la sève en allongera peut-être quelqu'un vers l'extremité, où se fait son principal effort; & entrant sagement dans les autres, qui sont le long de la branche, elle y commence en même temps par tout de petites feüilles, & commence en quelques uns des boutons à Fruits pour le temps à venir: elle continuë même d'y achever pour le Printemps suivant, ceux qu'elle y aura trouvés avec de certains commencemens un peu avancez dès l'année précédente.

A l'égard de la tige, & des grosses branches, la premiere action de la sève, qui au sortir de l'Hyver a été échauffée, cette premiere action, dis-je, aboutit uniquement en ce temps-ci à y allonger d'abord les yeux, qu'elle y rencontre tous formez, & à y commencer en effet de nouvelles branches, & souvent même quelques boutons à fruit, sans qu'il y soit encore venu aucun secours de la part des racines. C'est pourquoi la plûpart des branches coupées, & des Arbres plantez de nouveau paroissent au Printemps pousser quelque peu, & donner de certaines marques de vie, sans que, pour ainsi dire, ils soient encore véritablement vivans: ces petits commencemens de branches nouvelles ne nous rassûrent de rien pour la reprise des Arbres, à moins que du côté du pied, où est le principal nœud de l'affaire, & la plus grande difficulté, il ne s'y fasse ensuite de bonnes racines nouvelles; c'est ici le grand chef-d'œuvre de l'Arbre, pour lequel il faut des efforts beaucoup plus considerables, que pour ces petites productions, qui se font du côté de l'air.

Voyons ce qui se passe dans l'autre élement, d'abord que cette même chaleur du Printemps en a temperé le froid naturel, & que la Terre échauffée a communiqué sa chaleur aux anciennes racines.

Nous devons concevoir, & être persuadez, que comme la sève étant agitée dans la tige & dans les branches, ne peut se contenir dans la place qu'elle occupoit, étant pareillement agitée dans les racines, elle ne peut absolument s'y contenir; & que comme le premier mouvement de sève a paru dans les petites branches, devant que de paroître sur les grosses, le même ordre de mouvement se pratique à l'égard des petites racines, & à l'égard de celles qui sont plus grosses: la sève donc venant ici dans son gonflement à rompre l'écorce qui la renfermoit, elle en sort par toutes les issuës qu'elle est capable de s'y faire; & pour lors de liquide qu'elle étoit

vant que de sortir, se trouvant solide au moment de sa sortie aussi-bien dans la terre, qu'elle l'est devenuë en sortant du côté de l'air; elle prend dans terre l'être, la forme, & la nature de racines, tout de même que dans l'air celle des branches prend la nature de feüilles, de fruits, & d'autres branches, &c.

## CHAPITRE II.

### *Reflexion sur l'origine, & sur l'action des racines.*

C'Est donc ainsi que se fait le premier commencement de la plus importante operation des vegetaux, c'est-à-dire la production des racines, à l'égard desquelles il est bon de sçavoir qu'en naissant elles paroissent toutes blanches, & comme bouffies d'une certaine matiere molasse, & fluide, & que même elles demeurent en ce même état pendant les premiers jours de leur allongement; mais quelque temps après cette blancheur qui sent, pour ainsi dire l'enfance, vient à se changer premierement en couleur vive & rougeâtre, comme si elle representoit l'âge viril, & c'est en effet le temps de la grande action de ces racines: enfin après quelques années il succede une autre couleur terne & noirâtre, qui marque justement l'âge décrepit; aussi est-il vrai, que telles racines n'étant plus capables d'agir, ou au moins que médiocrement, elles deviennent non seulement inutiles, mais même incommodes & pernicieuses: on pourroit peut être assez à propos les comparer aux dents gâtées des animaux, lesquelles comme il est expedient de les arracher au plûtôt, parce qu'elles ne font plus qu'affliger, & causer des infirmitez; tout de même aussi ne sçauroit-on trop tôt décharger de leurs vieilles racines les pieds de nos Arbres qui commencent à languir: nous avons dit ailleurs quel est l'effet d'un tel retranchement de vieilles racines pour remettre les Arbres dans leur premiere vigueur.

De ces premieres racines qui se font, il y en a de foibles, c'est-à-dire de menuës, & il y en a de fortes, c'est-à-dire de grosses, celles qui naissent menuës, & qu'on appelle chevelu, viennent communément de l'extremité d'autres menuës, & ne changent guéres jamais de condition, ni de classe; elles demeurent d'ordinaire toûjours menuës & foibles, chaque racine n'agissant qu'à proportion de la force, ou de la foiblesse dont elle se trouve en

Digitized by Google

naissant ; & on peut dire avec verité que ces menuës sont de miserables ouvrieres, & de peu de durée : aussi quelque faveur, & quelque protection qu'elles ayent auprés de la plûpart des Jardiniers, si je les honore quelque peu, pendant qu'elles sont dans le sein de la terre, je leur fais une guerre mortelle & impitoyable, quand elles en sont dehors, c'est-à-dire quand les Arbres sont arrachez, & que j'en fais des plans nouveaux : je tâche de justifier mon procédé à l'endroit où je traite à fond cette matiere.

A l'égard des racines qui naissent grosses, c'est-à-dire fortes & bonnes, & provenantes d'un principe vigoureux, car elles ne sçauroient provenir d'un qui soit foible ; celles ci sont, pour ainsi dire, le nerf principal des Arbres ; ce sont elles qui en s'allongeant, & se grossissant fournissent incessamment de la matiere propre à monter dans tout le corps de l'Arbre, soit pour produire de nouveau, soit pour allonger, & grossir les nouvelles productions qui se font du côté de l'air ; & c'est à de telles racines qu'on est particulierement obligez, quand on a des Arbres beaux, grands, & vigoureux.

On doit ici sçavoir, que nous avons de certains Arbres, & de certaines Plantes, ausquelles ce qui sort en branche, par la raison qu'il est sorti sur la tête, seroit sorti en véritables racines, si la partie qui leur a donné naissance, s'étoit trouvée couverte de terre ; & c'est ce qui s'appelle marcoter, ou provigner : réciproquement ce qui a pris la nature de racines, parce qu'il est sorti dans la terre, auroit pris la nature de branches, s'il étoit sorti d'une partie exposée à l'air, plût à Dieu que telle facilité de faire racines en marcotant fût commune & naturelle à toutes sortes d'Arbres, aussi-bien qu'elle l'est aux branches de Vignes, de Figuiers, de Coignassiers, de Groiseiliers, de Mirte, &c. Les avantages que nous en tirerions, seroient d'un raport & d'une commodité infinie ; c'est une vérité qui n'a pas besoin de grande discussion, pour être confirmée.

Mais ce que je trouve à propos d'ajoûter, est, que si parmi les ouvertures que la rarefaction fait dans la racine, il s'en trouve quelqu'une tournée du côté supérieur de la terre, au lieu d'être comme les autres tournée vers la partie inferieure, ou au moins orisontalle ; en tel cas au lieu de racines nouvelles il sera des rejettons d'Arbres nouveaux : cette observation n'est pas moins assûrée que la précédente ; & je trouve si difficile à expliquer, d'où vient que des ouvertures, qui ne sont differentes que par

leurs situations, fassent cependant des effets si differens, que j'avouë de bonne foi n'avoir pû parvenir à entendre aucune raison capable de me satisfaire.

Je reviens à la production de nos racines; & je dis qu'à l'égard de l'allongement, & de la grosseur des branches on peut bien aisement s'imaginer d'où vient la matiere qui les fait, & cela par la comparaison d'un ruisseau qui s'allonge, se grossit, & se fortifie à mesure que la source de la fontaine, d'où il tire son origine, lui produit abondance d'eaux nouvelles; car c'est ainsi que la sève venant incessamment des racines aux parties superieures de l'Arbre y est employée pour la facture merveilleuse de tout ce que nous voyons s'y faire de nouveau.

Mais pour trouver quelque comparaison materielle, qui represente au moins grossierement, comme quoi ces racines sont naissantes & agissantes en même temps, & sur tout à l'égard des Arbres qui sont nouveaux plantez; il est certain, que jusqu'à present je n'en ay pû imaginer aucune: je craindrois de profaner la maniere d'être des Anges, si j'osois en tirer quelque paralelle, pour m'expliquer plus intelligiblement: car en effet, comme ces êtres spirituels agissent avec toute la perfection possible dès le premier moment que la création leur a donné l'être, aussi ces racines nouvelles ne sont pas plûtôt sorties de la vieille, qu'elles agissent pour chercher leur nourriture, & par leur action, qui commence au même moment que commence leur être: elles contribuent à s'augmenter elles mêmes de grosseur, de longueur & de nombre: elles font par même moyen que l'Arbre qu'elles soûtiennent, augmente parcillement de grosseur, de longueur, & de multiplicité de branches & de Fruits; & enfin au grand étonnement de l'esprit humain elles font tout d'un coup, & d'une même action leur propre bien, & celui de tout l'Arbre.

La premiere partie des racines nouvelles, qui par l'effort de la rarefaction vient de sortir de la vieille, s'est non seulement employée à nourrir, tant elle-même, que l'Arbre d'où elle dépend, mais à contribuer au même instant à faire immediatement à son extrémité une seconde partie de racines toute semblable à elle même pour servir à l'allongement & à la grosseur d'elle qui étoit la premiere partie: en sorte que de ces deux parties jointes ensemble, cette racine en devient plus grosse, plus forte, & plus longue; & ce qui est admirable, cette seconde partie, qui doit sa naissance à la premiere, contribuë à son tour à nourrir & fortifier cette premie-

Digitized by Google

re; & par un enchaînement d'actions toutes enſemble, ces deux parties de racines enſemble devenuës plus fortes & plus capables d'agir, en produiſent à leur extrémité une troiſiéme ſi bien liée, ſi unie, & ſi étroitement incorporée avec les deux précedentes, qu'on ne ſçauroit plus les démêler l'une d'avec l'autre; les trois parties enſemble ne faiſant plus qu'un ſeul corps de racines plus vigoureux dans ſon action, qu'il n'étoit un moment auparavant.

Et après que, pour ainſi dire, ces deux premieres parties ont donné l'être à cette troiſiéme, elles reçoivent reciproquement d'elle le même ſecours, que la premiere ſeule avoit reçû de la ſeconde; & ainſi en augmentant à tous momens de parties nouvelles à l'infiny, elles ſe prêtent, & ſe rendent tous ces bons offices mutuels, qui les faiſant vivre & ſubſiſter, ſont encore, comme nous avons dit, vivre & ſubſiſter toutes les parties de cet Arbre.

Je ne ſçaurois, à dire le vrai, aſſez clairement comprendre ce miracle perpetuel de la nature dans les vegetaux: je vois bien que par le moyen de la rarefaction on peut comprendre à peu près l'être des premieres parties de ces nouvelles racines dans le point de leur naiſſance, & de leur origine; mais en qualité de racines animées, & de racines agiſſantes, je trouve une difficulté tres-grande à bien comprendre leur action ſi ſubite, ſoit à l'égard de la premiere & de la ſeconde partie, ſoit conſequemment à l'egard de toutes les autres; car enfin ces racines naiſſantes ne demeurent pas un moment inutiles, à moins que par quelque accident imprevû elles ne viennent à mourir; & pour lors la mort de l'Arbre s'enſuit indubitablement.

L'action qui ſe fait dans le flambeau qu'on allume, n'auroit elle point quelque rapport à celle qui ſe fait ici dans la premiere production de ces racines; & n'en pourrions-nous pas tirer quelque ſecours pour l'intelligence de ce premier point de nôtre vegetation: En effet ce flambeau demeureroit inutile: & ſans aucune action dans la place qu'il occupoit, juſqu'à ce que lui ayant été communiqué d'ailleurs un peu de premier feu, & de premiere flamme, il s'eſt en même-temps trouvé en état de commencer de lui-même à brûler & à éclairer; ce premier feu, & cette premiere flamme s'eſtant auſſi-tôt augmentez eux-mêmes par leur propre operation.

Ainſi l'Arbre dans la terre demeuroit inutile, & ſans aucun mouvement de vegetation, juſqu'à ce que par un ſecours étranger,

Digitized by Google

c'eſt-à-dire par l'effort de la rarefaction, ſon principe de vie ayant fait produire de petits commencemens de nouvelles racines aux extremitez de celles qui lui étoient reſtées, il a commencé en même-temps de faire toutes les fonctions d'un Arbre vivant, ces nouvelles racines s'eſtant auſſi-tôt augmentées & accruës par leur propre operation.

Et comme l'augmentation du premier feu, & de la premiere flamme de ce flambeau eſt provenuë, de ce que leur action ayant fondu neceſſairement une plus grande quantité de la matiere voiſine, qui eſt propre pour leur entretien, elle a fourni par là une grande nourriture nouvelle à l'un & à l'autre, & par conſequent les a rendus plus capables d'agir chacun à leur maniere.

Tout de même nôtre premiere racine eſtant animée par le ſecours qui l'a produite, elle a commencé de s'augmenter elle-même, à meſure que préparant par ſon action neceſſaire une plus grande quantité de ſéve nouvelle, & devenant par là plus forte & plus vigoureuſe dans cette même action elle a produit plus grande quantité d'autres racines, par le moyen deſquelles cet Arbre eſt devenu generalement plus beau, plus grand & plus vigoureux.

Nous voyons bien que dans nôtre flambeau c'eſt la plus grande chaleur qui fond la plus grande quantité de matiere combuſtible; nous voyons enſuite que cette matiére étant fonduë, elle ſert à augmenter cette même chaleur, par qui de ſolide qu'elle eſtoit, elle a été renduë liquide; ſi bien que la chaleur étant augmentée, elle a davantage de force pour mieux ſubtiliſer la matiere ſur qui elle agit, c'eſt-à-dire pour la convertir en vapeurs & exhalaiſons plus ſubtiles, & par conſequent plus propres à faire une plus grande flamme; la flamme augmentée augmente reciproquement la chaleur par qui elle eſt produite, & ainſi c'eſt une maniere de circulation qui ſe fait ici entre la chaleur, la flamme & la matiere combuſtible.

Et comme à proportion que les flambeaux agiſſent ſur une plus grande quantité de matiere, à proportion auſſi éclairent-ils mieux; ainſi à proportion que nos Arbres ſont de meilleures racines, & en plus grande quantité, à proportion auſſi produiſent-ils plus de branches, & ſont en état de vivre long-temps.

C'eſt pourquoi comme les Arbres de plein vent ſont une plus grande quantité de racines que les Arbres d'Eſpalier, parce que ceux-là en produiſent tout-autour de leur circonference, au lieu que ceux cin'en peuvent faire qu'au tour de la moitié. De là

Digitized by Google

vient que d'ordinaire la grandeur, la groſſeur, & la durée des Arbres de plein vent ſurpaſſent de beaucoup celle des Arbres d'Eſpalier.

Et quoi que le principe de vie qui fait agir ces racines, ſoit au commencement le même dans l'un que dans l'autre, ainſi que le feu qui a allumé un grand flambeau, eſt le même que celui qui en a allumé un petit; cependant ce principe de vie paroît ſe fortifier davantage dans tel Arbre, qui produit plus de racines, qu'il ne fait dans tel autre qui en produit moins; comme ſi à meſure que chaque racine commence d'être, elle devenoit en quelque façon un agent particulier: enſorte que ſe ſervant avantageuſement du ſecours qu'elle a reçû, & qu'elle continuë de recevoir du principe de vie, ſans lequel elle demeureroit privée de toute fonction, elle agit de jour en jour plus vigoureuſement, & augmente veritablement ſa capacité d'agir, à proportion qu'elle devient, plus groſſe, & plus longue, plus multipliée, c'eſt ainſi que le premier feu & la premiere flamme du flambeau ſont fortifiez par la nourriture nouvelle qu'ils ſe preparent, en augmentant à tous momens leur chaleur, & leur lueur; mais veritablement plus dans le grand, & moins dans le petit, avec cette difference pourtant à l'égard de nos Arbres, que ce premier feu, & cette premiere flamme periſſent tous deux en même-temps que la premiere matiere, qui en leur donnant l'être s'eſt conſommée, pour ainſi dire anéantie; au lieu que le principe de vie de nos Arbres ſubſiſte toûjours, quand même ils viennent a perdre une partie de ces racines, par le moyen deſquelles nous leur avons vû faire de ſi grands progrés pour l'augmentation de leur beauté, & de leur étenduë.

Il faut donc convenir neceſſairement comme d'une verité très-conſtante dans l'ordre de la nature, que dans chaque plante il y a un certain principe de vie, qui ſoûtenant l'effet de cette rarefaction, ſoûtient en même temps l'être & l'action de ces racines naiſſantes: il faut que ce ſoit ce principe interieur, qui coopeperant avec chacune d'elles dans l'employ que la nature leur a impoſé, aide chacune à faire ce qui leur ſeroit impoſſible ſans ſon ſecours, & par conſéquent c'eſt ce principe ſeul, qui fait que ces racines ſeules ſont capables d'attirer ou de recevoir.

J'expliquerai ci-après ce que je penſe ſur ce grand problême de l'action des racines: je me contenterai préſentement de dire, qu'il y a très-peu de ces racines qui puiſſent agir toutes ſeules, quand

Digitized by Google

une fois elles ont été ſéparées de l'Arbre, avec lequel elles ont pris naiſſance, je dis ſimplement ſeparées; car de racines une fois arrachées, & depuis replantées, je n'en ſçache point qui ſoient capables de reprendre & d'agir; & partant ſi les racines d'Orme, de Rozier, de Vigne, de Figuier; de Framboiſier, & de quelques autres Arbuſtes infiniment vivaces ſe peuvent vanter de produire quelquefois; en ſorte que de la partie de leur extrémité, qui ne tient plus à cet Arbre, duquel elles étoient les membres principaux, il en naiſſe des Ormes, des Roziers, de la Vigne, &c. il eſt certain que c'eſt un Privilege ſingulier, qui leur eſt uniquement accordé, ſi bien qu'on n'en ſçauroit tirer de conſéquences generales pour le reſte des Arbres & des Plantes; c'eſt donc un principe de vie, qui dans chacune fait agir leurs racines, & donne la derniere perfection à ce qu'elles ont été capables de faire.

Il faut même avoüer, qu'à l'égard de ce principe de vie il y a de notables degrez de difference d'Arbre à Arbre, auſſi bien qu'il y en a de fond de Terre à fond de Terre: la chaleur du Soleil étant égale dans ſon principe, échauffe par exemple également un petit quartier de Terre également bonne, & également expoſée, & échauffe auſſi également tous les Arbres qu'on y a plantez; & cependant quoi qu'ils paruſſent tous bien conditionnez, quand on les y a mis, on en voit tel qui pouſſe de tous côtez avec vigueur, & tel autre qui n'y fait rien du tout, ou n'y fait que languir.

Tels défauts ne peuvent regulierement venir d'ailleurs que de la part des Arbres, puiſque de la part de la Terre nous l'avons ſuppoſée avec toutes les bonnes qualitez qui lui ſont neceſſaires; & que le Soleil qui agit également, ne peut recevoir aucun reproche de ſon côté.

Les Arbres plantez agiſſent donc dans la Terre, premierement par leur principe de vie; puiſque c'eſt lui, qui étant animé par la chaleur, fait que les vieilles racines en produiſent de nouvelles, à l'action deſquelles en ſuite chaque Arbre eſt obligé de la nourriture, qui le fait ſubſiſter & croître. L'uſage a établi de donner à cette nourriture le nom de ſéve, & ainſi ce ſera le terme dont nous continuërons de nous ſervir plus ordinairement, quand nous parlerons ci-aprés de cette matiere.

CHAPITRE

Digitized by Google

## CHAPITRE III.

### *Reflexion sur la nature de la séve.*

AVant que de faire entendre ce que c'eſt à mon ſens que cette ſéve, laquelle on pourroit dire être à l'égard des plantes, ce que le chile ou le ſang ſont à l'égard des animaux. Comme en effet l'eau dans les entrailles de la Terre eſt à l'égard de ces mêmes plantes, ce que les alimens dans l'eſtomac ſont à l'égard de ces mêmes animaux: il eſt à propos de remarquer, que comme le propre de la Terre eſt de ſervir à la production & nourriture des vegetaux, parce qu'elle a en ſoi l'eſprit, ou la qualité de fecondité neceſſaire pour de tels ouvrages; auſſi eſt il vrai qu'elle n'en ſçauroit faire la fonction, à moins qu'elle ne ſoit raiſonnablement humectée; c'eſt ainſi par exemple que le Séné qui a une qualité purgative, ne la ſçauroit exercer, ſi ce n'eſt par le moyen d'un peu d'eau, ou d'autre liqueur, dans laquelle on l'infuſe, & à laquelle cette infuſion la fait communiquer; mais auſſi tout de même que cette qualité purgative devient preſque inutile, ſi la quantité d'eau eſt exceſſive à proportion de la quantité du Séné, tout de même notre Terre deviendra infertile, & pourriſſante à tous les Arbres fruitiers; auſſi-bien que pour la plûpart des plantes, ſi elle eſt en quelque façon noïée d'eau; elle veut un peu d'humidité, mais elle n'en veut pas exceſſivement, la trop grande abondance lui eſt auſſi préjudiciable, que la trop grande diſette le peut être.

A l'égard de cette diſette d'eau, il eſt vrai auſſi de dire qu'elle n'eſt jamais dans la Terre que la ſterilité ne s'y trouve inſéparablement: c'eſt pourquoi tout ce qui s'appelle bonne Terre, eſt d'ordinaire accompagnée de toute ſorte d'humidité, qui n'eſt autre choſe que de l'eau veritable, répanduë dans toutes les parties de cette Terre: ce ſont pour la plûpart les pluyes & les neiges, les ruiſſeaux, & les fontaines voiſines, & quelquefois les arroſemens artificiels qui la fourniſſent & la ſupléent; & comme cette eau par ſa peſanteur penetre au travers de toutes les parties de la Terre, elle devient en terme de Philoſophes, impregnée du ſel nitre de cette Terre, c'eſt-à-dire du ſel de fecondité, ou en terme de Jardiniers elle devient aſſaiſonnée des qualitez de cette Terre, juſqu'à en prendre le goût quel qu'il puiſſe être, en ſorte

même qu'elle le communique aux plantes qu'elle nourrit : l'experience des Vins qui sentent le terroir, aussi bien que de beaucoup de fruits qui le sentent pareillement, nous confirment assez cette verité.

Une partie de cette humidité avec tout cet assaisonnement sensible ou insensible, sert à faire des mineraux & des fontaines ; & une partie, comme nous avons déja dit, sert à la production & nourriture de mille sortes de vegetaux : celle-ci dans chaque Terre est originairement d'une substance égale pour toute sorte d'Arbres & de plantes, & n'est en effet que cette eau, dont nous venons de parler, mais elle se trouve en un moment tres-differente de couleur, de goût, & de consistence ; d'abord que par l'action des racines elle est entrée dans chaque plante en particulier, & qu'elle a cessé d'y être de l'eau pure & simple.

Car premierement de liquide qu'elle étoit, avant que d'entrer dans ces racines, elle devient ensuite par succession de temps presque toute solide & pour ainsi dire métamorphosée, soit en nature de fruits & de feüilles, soit en nature de bois, d'ecorce, & de moëlle, & y fait un corps plus ou moins dur & serré, selon qu'il convient plus ou moins à la destinée de chaque fruit, de chaque Arbre, & de chaque plante en particulier.

C'est ainsi peut-être que la simple rosée répanduë sur certaines fleurs des Jardins & des Prairies se trouve changée, partie en Miel, partie en Cire, & partie en matiere de petites logettes, d'abord que nos Abeilles l'ayant ramassée avec leur industrie ordinaire, l'ont façonnée en elles-mêmes, suivant les talens qu'elles ont reçûs de la nature.

Cette solidité nouvelle qui survient à la séve, ne seroit-elle point un effet singulier, qu'on pourroit assez à propos attribuer à la vertu de la peau dans les fruits, & à la vertu de l'écorce dans le bois ; l'une & l'autre sont vrai-semblablement composées des parties les plus grossieres de cette séve, & il semble qu'elles ayent, pour ainsi dire, le don de lui communiquer de la condensité, quand elle vient à les baigner chacune par leurs parties internes, ce qui se fait dans le temps, par exemple, que cette séve passant entre l'écorce & le bois, se porte par une espece de filtration naturelle & vigoureuse, non seulement jusqu'au sommet de chaque plante, mais même, si son abondance le peut permettre, se porte par-dessus ce sommet pour l'allonger & pour l'étendre.

Ce seroit donc la vertu de cette écorce, qui dans le bois y se-

Digitized by Google

roit cette matiere si dure & si épaisse, que la dissolution n'en peut arriver que par la force du feu, ou par la longueur d'une humidité pourrissante, & ainsi ce seroit la peau, qui dans les Fruits y feroit simplement une maniere de congelation agreable, mais congelation facile à dissoudre quand on veut, soit par la mistication ordinaire, soit par toute sorte de chaleur, ou de compression violente.

Le sel ordinaire qu'on applique auprès d'un vase rempli de liqueurs, & entouré de glace, a tout de même la proprieté de congeler ces liqueurs au-dedans de ce vase; & c'est de-là que l'industrie des bons Officiers a trouvé moyen de fournir pendant les plus ardentes chaleurs de la Canicule toutes ces differentes manieres de neiges artificielles, & de rafraîchissemens si delicieux.

Mais après tout cela il reste une grande difficulté pour expliquer comment la peau & l'écorce deviennent elles-mêmes solides, & comment elles ont le don de procurer de la solidité, même de se multiplier, & de s'étendre; cette difficulté passe ma portée, aussi-bien que la plûpart de ce qui se fait dans la vegetation.

Ce n'est pas assez que cette eau devenue séve par l'action des racines se voye successivement changer en un corps solide, elle éprouve encore beaucoup d'autres changemens, qui ne sont pas moins admirables; une partie devient puante quand elle vient à faire l'Oignon, le Porreau, l'Absinthe, &c. Une autre devient odoriferante dans la Jonquille, le Baume, le Jasmin, &c. Celle-cy est mortelle dans l'Aconit & dans la Ciguë, & celle-là devient contre-poison dans l'Antorat & dans la Rubarbe; l'une devient amere & visqueuse dans le bois de Fruits à noyau, l'autre est laitée & gluante dans les Figuiers, & dans les Titimales: celle-ci paroît huileuse dans les Maronniers d'Inde, & cette autre est claire & douce dans les Mûriers, dans les Fruits à pepin, dans les Saules, & sur-tout dans la Vigne, & dans celle-ci y fait le Vin, qui ce me semble peut bien être regardé comme un veritable chef-d'œuvre que la nature commence, & que l'industrie perfectionne.

Sur quoi peut-on s'empêcher d'être profondement étonné? quand on vient à considerer, que ce qui n'a qu'une liqueur douce, simple, & de mediocre goût, durant qu'elle est separée dans chaque grain de Raisin en particulier, parvient cependant à faire une

liqueur si précieuse, si forte, si noble, quand elle est sortie de ces petits grains.

Chose étrange en effet, que cette simple liqueur au sortir de ce petit reduit, dans lequel elle a pris naissance avec cette aigreur insupportable que tout le monde connoît, & dans lequel elle s'est enfin adoucie par la chaleur du Soleil, qui l'a conduite jusqu'au temps de la maturité, au sortir dis je de ce petit réduit naturel, cette simple liqueur se trouvant rassemblée en plus grande quantité, & renfermée dans un plus grand vaisseau artificiel, elle éprouve ce changement merveilleux, qui la rend les delices du genre humain; car enfin elle n'est pas plûtôt dans ce grand vaisseau, que d'elle-même elle s'y échauffe extraordinairement jusqu'à boüillir, comme si elle y étoit forcée par la proximité d'un feu étranger, & là en s'agitant avec violence, elle trouve moyen de se purifier, si bien qu'elle acquiert cette perfection qu'on n'auroit jamais crû lui pouvoir arriver, si l'experience ne nous avoit convaincu du contraire.

Il y a bien plus; car cette séve, qui par exemple dans tous les pieds des Arbres à pepin est insipide, & d'un semblable goût pour chacun en particulier, devient tres-differente à chacun des Fruits differens, que chaque Arbre a le don de produire; elle est parfumée dans les uns, & ne l'est pas dans les autres; elle est douce & sucrée dans la Bergamotte & le Bon-chrétien; aigre & revêche dans le Franc-real & l'Angober, &c. Et celle qui dans le Coignassier faisoit naturellement un Fruit dur, âcre & insipide, si en sortant de la tige de ce Coignassier, elle entre d'un côté dans une greffe de Beurré ou d'Ambrette, elle y fera des Fruits tendres & sucrez; si d'un autre côté elle entre dans un greffe d'Amadote, de Robine, & de gros Musc, elle y fera des Fruits cassans & parfumez; les differentes greffes faisant en quelque façon dans certains Arbres à l'égard de la séve qui vient des racines, ce que dans les fontaines jalliſſantes font differens ajustoires à l'égard de l'eau qui vient d'une source élevée; l'eau de chaque fontaine étant de soi indifferente à representer quelque figure que ce puisse être, se laisse facilement determiner à la representation d'un verre, d'une couronne, d'une fleur de lis, &c. selon la difference de l'ajustoire, par l'ouverture duquel sa propre pesanteur la forçant de sortir, l'éleve dans les airs.

Pareillement la séve du pied de chaque Coignassier étant indifferente à faire tel ou tel fruit, se laisse determiner par le moyen

Digitized by Google

des greffes, pour faire celui ci plûtôt que tout autre.

La deduction de toutes les differences qui arrivent à la séve selon les differentes especes d'Arbres où elle entre, n'est pas moins admirable qu'infinie.

Le Charlatan, qui avec de l'eau simple qu'il bûvoit, faisoit en même-temps sortir de sa bouche tant de sortes d'eaux, & de si differentes en couleur, en goût & en senteur, faisoit artificiellement quelque chose à peu-près de semblable à ce que la nature fait dans les pieds des Arbres qu'on a greffez de differens fruits.

Or de cette séve, qu'on peut dire en effet n'être que de l'eau preparée par les racines, il en peut bien veritablement entrer quelque peu dans toute la masse de l'Arbre, pour maintenir le dedans, qui est déja fait; mais la plus grande partie monte principalement entre le bois & l'écorce, pour faire quelque effet nouveau, par exemple, pour grossir & pour allonger tout l'Arbre, pour faire les feüilles, les fleurs & les fruits, &c.

## CHAPITRE IV.

### *Reflexion sur le passage de la séve.*

LEs preuves convaincantes que nous avons, que cette séve monte principalement entre le bois & l'écorce, sont fondées sur un grand nombre d'experiences incontestables, dont la premiere est celle des greffes; car enfin il est certain que ces greffes ne peuvent être heureusement appliquées, qu'entre ce bois & cette écorce, & qu'elles ne sçauroient réussir, à moins que l'Ecusson, ou la petite branche qui doit servir de greffe n'ayent chacun leur écorce, & que l'un & l'autre ne soient si adroitement placez, que la séve qui monte du pied, rencontre justement dans son chemin le dedans de l'écorce de ces greffes.

Il n'y a que la Vigne seule qui se greffe sans cette sujetion de rencontre d'écorce; aussi à proprement parler n'a-t-elle point d'écorce, son bois étant si poreux, que la séve monte abondamment au travers, & par toutes les parties, tant de la tige que des branches: elle est en effet de toutes les plantes que nous connoissons, celle qui paroît au Printemps attirer le plus de nourriture, & même elle a le don de la façonner: de maniere qu'au sortir du sep, d'où elle sort aisément par la moindre incision qu'on y fait en ce temps-là, elle se

Digitized by Google

conſerve long-temps ſans ſe corrompre, en cela très-differente de la ſéve des fruits à noyau, qui au ſortir de l'Arbre ne ſe conſerve pas plus long-temps que le ſang des animaux extravaſé; car elle devient gomme, pourriture, & eſpece de cangrene, tout auſſi-tôt qu'elle eſt hors de ſes vaiſſeaux naturels.

Il n'y a, dis-je, que la Vigne qui ſe puiſſe greffer en fente dans le milieu, ſans aſſujetir, comme j'ai dit, à faire rencontrer écorce à écorce : car pour la greffe en Ecuſſon elle ne peut abſolument s'en accommoder; tous les autres Arbres pourroient être greffez de la même maniere que la Vigne, ſi tout de même qu'à elle il leur montoit par le milieu de l'Arbre ſuffiſamment de ſéve, pour pouvoir incorporer & unir individuellement chaque greffe au corps de l'Arbre greffé, ce qui n'eſt pas.

De-là vient auſſi, que comme il ne ſort jamais de nouvelles branches d'aucun endroit des côtez de l'Arbre qui manquent d'écorce, auſſi n'en ſort-il jamais du milieu d'une tige étronçonnée, ou du milieu d'aucune branche coupée, & non pas même du milieu d'aucun ſep pareillement étronçonné; au lieu que regulierement autour de l'extremité de chaque tronçon garni d'écorce, qui eſt l'endroit où ſe vient rendre tout ce qui ſe prepare de ſéve dans le pied, il ſe fait pluſieurs branches qui percent cette écorce, & qui en naiſſant s'attachent à la partie du corps de l'Arbre la plus voiſine de cet endroit d'écorce percée; mais cette union n'eſt pas à beaucoup près ſi forte que celle qui ſe fait quand la nouvelle ſéve vient à l'extremité de la vieille branche pour en faire l'allongement.

La ſeconde experience, qui prouve que la plus grande partie de la ſéve monte entre le bois & l'écorce, eſt fondée ſur cette quantité d'eau qui ſort par les extremitez d'une piece de bois qui brûle, & ſur tout ſi elle brûle peu de temps après qu'elle a été ſeparée du pied qui la nourriſſoit; cette eau ſortant comme une maniere d'écume blanchâtre & boüillonnante paroît naître d'entre le bois & l'écorce, & de-là on la voit enſuite tomber, & ſe convertir en eau veritable.

Sur quoi, ce me ſemble, on ne peut pas dire que ce ſoit autre choſe qu'une réſolution de la ſéve, qui faiſoit originairement la nourriture de l'Arbre; elle étoit premierement entrée par le canal des racines agiſſantes, mais avec cette difference d'elle à elle-même, qu'après avoir été en entrant façonnée par l'action de ces mêmes racines, pour prendre la nourriture, & la qualité de ſéve propre pour telles eſpeces d'Arbres, elle s'étoit enſuite une peu épaiſſie,

Digitized by Google

depuis que la branche qu'elle devoit nourrir & allonger, avoit été ſeparée du corps vivant, dont elle faiſoit partie, ou depuis que l'Arbre même tout entier avoit été arraché de ſa place; elle y étoit veritablement reſtée dans une maniere d'aſſoupiſſement, à pouvoir être conſervée des années entieres ſans alteration, pourvû que l'Arbre, ou la branche ſe trouvaſſent en lieu raiſonablement chaud & humide: ſi bien qu'au bout de ce temps-là, cet Arbre ou cette branche venans à retrouver tout enſemble le ſecours d'une bonne terre, ou d'un bon pied d'Arbre, & le ſecours des rayons favorables du Soleil, ſe remettent au même train des autres vegetaux qui ne ſont pas ſortis de place: l'experience que nous avons des Arbres & des greffes qui nous viennent ſains & ſaufs des Païs lointains, ou que nous y envoyons ſi heureuſement en de certains temps de l'année, juſtifie aſſez cette verité.

Mais enfin ſi cet Arbre & cette branche au lieu d'être replantez, ou employez en greffe, viennent à être mis au feu, nous voyons que la partie de ſéve, qui n'avoit pas été encore convertie en bois, & s'étoit ſimplement épaiſſie faute d'action, ſe trouvant fortement échauffée par la proximité du feu, elle ſe reſond, & ſe rarefie juſqu'à ſortir par les extremitez en façon de mille petites ſources, & cette eau, qui devant que d'entrer pour être ſéve, n'étoit effectivement que de l'eau, & qui entrant dans chaque Arbre s'étoit laiſſé déguiſer en tant de differentes manieres, ſoit pour le goût & la couleur, ſoit pour la conſiſtance & la proprieté, reprend quand elle ſort, la même ſimplicité naturelle, qu'elle avoit avant que d'entrer, ſans qu'on y remarque les moindres reſtes de ces grands changemens qu'elle avoit ſoufferts, à la reſerve de quelque peu d'acrimonie en fumée, qui n'eſt ſûrement qu'un accident de ce feu, par lequel telles pieces de bois viennent d'être détruites.

Je ſçai bien que ce n'eſt pas ſeulement d'entre le bois & l'écorce que le feu fait ainſi ſortir de cette eau rarefiée, mais qu'il en fait encore ſortir de toutes les parties du corps du bois ſucceſſivement, & circulairement les unes après les autres; ce qui ſe fait à meſure que la chaleur penetrant plus avant, attaque auſſi ſucceſſivement & circulairement les parties interieures de ce bois.

Mais bien loin de detruire ce que nous avons allegué, pour prouver que la ſéve monte principalement entre le bois & l'écorce, la verité de cette propoſition n'en paroît que davantage établie & fortifiée; parce que chaque partie interne de ce bois ayant été en ſon temps voiſine de l'écorce, & partant amplement baignée de la

Digitized by Google

séve qui avoit son passage par-là, n'étant même composée que de cette séve devenuë épaisse; il n'est pas trop étrange de voir, que dans sa destruction elle soit reduite à la même matiere dont elle étoit originairement fabriquée; & pour appuyer encore mieux cette opinion, nous avons deux autres preuves qui me paroissent fortes, & plausibles.

La premiere, que comme c'est la séve qui étant venuë à s'épaissir, & pour ainsi dire à se refroidir pendant un certain temps, cole & attache fortement l'écorce au corps de chaque Arbre, de maniere que pour lors on ne sçauroit que difficilement les détacher l'un d'avec l'autre, aussi quand cette séve vient à être échauffée, soit par les rayons du Soleil à l'entrée du Printemps & en Esté, soit en une autre saison par la chaleur violente de notre feu ordinaire, elle déprend & détache fort aisément cette écorce du corps de l'Arbre: c'est une observation qui n'est ignorée de personne, & qui nous est sensiblement representée par l'usage de la cole forte dont les Ouvriers se servent tous les jours en tant de rencontres.

A l'égard de la seconde preuve, il n'y a qu'à consulter la composition interieure de cette écorce, du côté qu'elle joint au bois, aussi bien que la partie exterieure du bois, du côté qu'elle touche immediatement à l'écorce; on y appercevra de part & d'autre une infinité de petits sillons & de petits canaux, qui dans leur assiette sont separez les uns des autres par autant de petites arêtes, & apparemment que ces arêtes, tant de la part de l'écorce que de la part du corps de l'Arbre, sont autant d'arêtes ou de sillons reciproques destinez par l'ordre de la nature à s'entrelasser les uns dans les autres, pour attacher ensemble & le bois à l'écorce, & l'écorce au bois; en sorte que la séve y trouve suffisamment de passage, pour s'élever par-là jusqu'au sommet des plantes, c'est-à-dire, s'il m'est permis de parler ainsi, pour aller à tous momens rafraîchir toutes leurs parties d'une nouvelle nourriture, & allonger & grossir, autant que la saison le permet, celles qui peuvent être ou allongées ou grossies.

Je ne sçai si à voir tous les rayons, qui dans chaque piece de bois sortent d'auprès de la mouëlle, pour venir jusqu'à l'écorce, comme si c'etoit autant de lignes droites tirées du centre d'un cercle à sa circonference, & qui tous ensemble representent assez bien le corps du Soleil, de la maniere à peu près que les Peintres l'ont representé; (cette figure se voit clairement en coupant une rave par le milieu:) je ne sçai, dis-je, si au lieu d'établir, qu'au travers de la masse de

de l'Arbre il monte de la séve de bas en haut le long des fibres qui composent le corps de l'Arbre; nous ne pourrions point assez vraisemblablement juger par ces rayons, que ce sont les veritables canaux, par lesquels la séve, (qui comme nous avons tant de fois repeté; a son lit & son action principale entre le bois & l'écorce) penetre & s'insinuë pour continuer de nourrir les parties les plus internes de chaque plante, ne sçachant precisément à quel autre usage peuvent servir des rayons faits avec tant d'art & de justesse.

Nous avons dit ci-devant en parlant de cette eau, qui dans la terre est devenuë séve par l'operation des racines, qu'elle éprouve un nombre infini de changemens dans les plantes differentes où elle est reçûë.

## CHAPITRE V.

*Reflexions sur la cause de la difference des séves, & sur l'effet des greffes.*

L'Opinion de la Philosophie moderne, qui attribuë à la seule diversité des pores cette grande difference, tant de séve que de corps sublunaires, est veritablement ingenieuse & agreable; mais j'avouë de bonne foi que je ne suis pas capable de l'entendre: je ne puis en effet concevoir, qu'un suc, de mortel qu'il étoit, devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agreable à sentir si simplement sans autres circonstances, il lui arrive un changement de demeure, c'est-à-dire, si au sortir des pores faits d'un telle figure, qui le faisoient être ce qu'il étoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure differente, qui le feront être tout le contraire.

Ce n'est pas que volontiers avec tant d'honnêtes gens, qui font profession de cette doctrine, je ne l'ûsse pareillement embrassée, & sur tout, s'il est vrai que par cette doctrine de pores ils pretendent donner d'assez bonnes raisons, pour expliquer intelligiblement le grand changement qui se fait dans les Arbres par le moyen des greffes; je demeure d'accord que la comparaison de l'ajustoir paroît en quelque façon favorable à leur dessein: elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui ébloüit & qui touche; mais j'ose dire qu'il ne va pas, ce me semble, jusqu'à persuader & convaincre: le mystere des greffes est certainement trop obscur, & trop envelopé, pour être par-là suffisamment éclairci; le nombre des grandes

disparitez qui s'y trouvent, surpasse de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un si grand bruit : expliquons-en quelques-unes, & voyons ce que cette explication operera pour aider à nous instruire.

Un ajustoir à force de servir s'use à la longue, se mine, & se gâte entierement : nôtre Ecusson au contraire se fortifie d'autant plus qu'il est employé à faire sa fonction.

Chaque ajustoir ne peut representer qu'une certaine figure; chaque Ecusson produit une infinité d'effets separez les uns des autres, & tres-differens entr'eux, sçavoir une écorce, du bois, des feüilles, des fleurs, des fruits, &c. Et ces fruits mêmes differens par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chair, leur graine, &c. joint que par-là on pourroit dire, que nôtre Ecusson qui produit une infinité d'autres Ecussons, produiroit en effet une infinité d'ajustoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajustoirs ordinaires des fontaines, lesquels sont incapables de se multiplier ; joint aussi que toutes sortes d'ajustoirs peuvent servir à toutes sortes d'eaux ; & que cependant chaque Ecusson est restraint & limité à une espece de fruits particuliers ; ceux par exemple, qui sont à pepin ne pouvant servir qu'à pepin, ni tous les autres pareillement chacun dans le détroit de leur categorie ne pouvant servir à des especes étrangeres.

Et partant, qui est-ce qui peut être clairement convaincu par cette comparaison, comme quoi il se peut faire qu'un petit nombre de pores tout seul ait le don de faire changer par lui-même toute la disposition d'un grand nombre d'autres pores tous differens ?

Et pour augmenter ici nôtre difficulté, il me semble qu'il est vrai de dire, que ce petit nombre de pores est comme étranger & foible, & en quelque façon alteré dans la greffe qu'on applique ; au lieu que s'il est permis de parler ainsi, le grand nombre est comme chez soi, & soûtenu d'un pied fort & vigoureux sur lequel cette greffe étrangere vient à être appliquée ; si bien que vraisemblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & ceder à l'impression, que le fort, selon l'ordre de la nature peut donner au foible ; & cependant voici une occasion où le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur & tout l'avantage de son côté : un miserable Ecusson dépaïsé, & dépourvû de secours de ses parens, dont il sembleroit avoir necessairement besoin, pour se pouvoir au moins conserver dans son être specifique,

Digitized by Google

ce petit Ecuſſon n'ayant avec ſoi qu'un peu de ſéve paternelle, vit, & non ſeulement ſe maintient dans ſon eſpece, mais ſe trouve aſſez le maître, pour mener comme en triomphe cette grande quantité d'autre ſéve étrangere, parmi laquelle il ſe vient mêler: c'eſt un petit ruiſſeau, qui arrête au milieu de ſa courſe un torrent impetueux & violent, & le reduit à ſe contenter pour un temps de ſon petit lit, au lieu de ſuivre cette route furieuſe où il étoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la détermination du ſecours ordinaire de ſon action, & par le moyen de la ſéve que ſes racines ont preparée, alloit à faire un certain Fruit d'un tel goût, d'une telle couleur, d'une telle figure, &c. cette ſéve trouvant en ſon chemin une ou pluſieurs petites greffes qui lui étoient inconnuës, plie d'abord ſous leurs ordres, & ſe laiſſe déterminer à faire des Arbres & des Fruits differens.

C'eſt ainſi qu'un Coignaſſier qui étoit en train de faire des Pommes de Coin, que tout le monde ſçait être un Fruit dur, revêche, pierreux & deſagreable, fait cependant un, ou pluſieurs Poiriers, & un nombre infini de Poires tres-bonnes & tres-douces: un Amandier, qui n'alloit qu'à faire des Amandes fait des Pêches, des Prunes, des Abricots, &c. tout cela par l'entremiſe de quelques petits Ecuſſons, qui étant pour ainſi dire revêtus d'un caractere dominant, ſe preſentent au paſſage de cette ſéve, en ſorte qu'elle eſt entierement obligée de prendre la route qu'ils lui preſcrivent, & par-là eſt ſoumiſe & aſſujetie à ces changemens ſi grands & ſi ſurprenans qui nous arrivent tous les jours, par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere, & avec quelle autorité cette petite greffe ſe ſert avantageuſement de la choſe même qui ſeroit capable de la noyer & de la détruire, ou au moins de lui faire changer de parti; ne ſemble-t-il pas que ce ſoit un enfant foible & etranger qu'on vient mettre à la tête d'une armée qui combat, & dans le temps même qu'il combat, je vois cette armée toute en feu, & continuant vigoureuſement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier General, je vois cet enfant qu'on lui vient mettre à la tête, exprès pour lui donner des ordres nouveaux, & lui faire employer ſa force & ſon courage à l'execution d'un deſſein tout different; en effet, cet enfant, tout enfant qu'il eſt, diſpoſe ſur le champ cette armée à faire une entrepriſe toute contraire: il faut bien que ce ſoit par quelque caractere Royal qu'il porte en ſa per-



Digitized by Google

ſonne ; & voilà pourquoi cette armée toute nombreuſe , toute vigoureuſe, & toute agiſſante qu'elle étoit pour un autre ouvrage, reconnoiſſant d'abord cette autorité ſouveraine, ſuit aveuglement, & execute ſans aucune repugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner ; mais veritablement ce n'eſt peut-être pas pour long-temps qu'elle lui obéït : il pourra bien venir quelque nouveau Commandant , qui aura le même avantage ſur ce dernier , que ce dernier s'eſt trouvé avoir dans la conjoncture que nous venons d'expliquer ; & ainſi cette ſéve après avoir paſſé par les ordres de celui-ci, deviendra elle-même avec toute ſa nouvelle livrée , l'inſtrument d'obéïſſance & d'execution pour un autre.

On peut dire , que quoi qu'il n'y ait rien de plus ordinaire & de plus aiſé dans le monde que de greffer ; cependant dans toute la production des vegetaux il n'y a rien qui ſoit plus digne d'admiration, ni gueres rien de plus impenetrable à l'entendement de l'homme.

Il ſemble que la nature ait ici voulu borner le cours de nos curioſitez, & confondre la vanité de nos petites lumieres : il ſemble qu'elle ſe ſoit contentée de nous avoir inſpiré la maniere d'appliquer l'agent au patient, ſans nous vouloir laiſſer decouvrir les reſſors qu'elle remuë dans une telle application , pour en faire ſortir cette quantité innombrable d'effets ſi ſurprenans ; & dans la verité quand nous le ſçaurions , peut-être n'en deviendrions nous pas pour cela plus capables de greffer, que nous le ſommes ſans le ſçavoir : peu d'experience a été ſuffiſante pour ſçavoir la maniere & le ſuccés de toutes ſortes de greffes en toute ſorte de Fruit : contentons-nous de profiter de ce que nous ſçavons de longue main en cette matiere, & ſans perdre ici de temps à vouloir foüiller plus avant : regardons ailleurs d'autres choſes que nous ne faiſons qu'avec peine , & encore ne les faiſons-nous gueres bien , & cherchons ce qui nous peut rendre habiles à les faire plus parfaites , & avec plus de facilité

De tout ce que nous avons dit ci-devant ſur cette matiere de greffes , je ne puis m'empêcher de conclure , qu'il faut bien ſûrement , qu'il y ait en cela quelque autre choſe de plus extraordinaire que ce qu'on vient d'attribuer à une ſimple rencontre de certains pores figurez d'une telle , ou d'une telle autre maniere.

Digitized by Google

## CHAPITRE VI.

*Reflexion sur les differens effets de la seve dans chaque plante, & sur l'opinion qui admet les pores.*

DE plus quand je vois dans chaque Arbre qu'une certaine quantité de séve, qui de soi est indifferente à faire bois, feüilles, fruits, écorce, &c. monte par exemple dans une branche de Noyer, de Maronnier, d'Oranger, de Cerisier, &c. Et que dans de certains endroits de telles branches cette quantité de séve, après y avoir fait premierement des fleurs, qui sont le commencement des fruits, vient paisiblement, & sans aucune distinction de parties à entrer toute entiere dans la queuë de chacune de ces fleurs, quelque menuë qu'elle soit; & quand après ces premieres démarches de séve je vois qu'immediatement au sortir de la queuë, cette quantité de séve se partage si habilement, que dans la Noix par exemple une partie va faire au dehors une écorce verte, épaisse & amere, une partie va faire une coquille dure avec les pellicules internes qui lui sont adherantes, une partie fait au dedans de cette coquille des séparations & cloisons justes & reglées, comme autant de petits appartemens propres à former & loger le corps de cette Noix, une partie fait la peau qui lui sert d'envelope, & enfin une autre fait cette Noix douce, & exempte de toute sorte d'amertume, quoi qu'elle en soit entourée de tous côtez, & qu'elle en soit pour ainsi dire, sortie & derivée.

Quand j'examine encore tous les autres Fruits, & que pareillement au sortir de la queuë j'y vois faire une espece de séparation & de partage de séve pour la fabrique & composition de chacun de ces Fruits, & cela conformement à leur nature; tellement que dans l'un ce qui à notre égard vaut le mieux, se presente le premier au dehors, & le moins bon se cache au dedans, comme il arrive aux Pêches, Cerises, Prunes, &c. & à l'autre ce qui est de meilleur se forme au dedans, & le plus mauvais lui sert par dehors comme d'une maniere de rempart, par exemple aux Chataigniers, Noisetiers, Orangers, &c. Et quand d'un autre côté je vois des Fruits precieux, tels que sont les Figues, les Perdrigons, les Pêches, &c. exposez à toutes les injures, tant de l'air que des animaux sans autre défense qu'une petite peau fort mince, & fort déliée qui les envelope,

Digitized by Google

pendant que des Chataignes, des Noix, du Glan, des Avelines, &c. ſont défenduës par tant de piquants, tant de peaux & tant d'écorce.

Quand, dis-je, conſiderant cette œconomie conſtante & immuable dans chacun des vegetaux, je la veux expliquer par une multitude infinie de pores indifferemment figurez; je ne puis m'empêcher d'avoüer, que je me perds entierement dans cette meditation, & cela faute de pouvoir aſſez clairement penetrer dans mille difficultez, qui en foule & tout d'un coup ſe preſentant à ma curioſité, me broüillent & m'étourdiſſent entierement.

Sçavoir par exemple, comme quoi ſe font tous ces pores, par qui, en quel endroit, & en quel temps ils ſe font, car apparemment ils ne ſortent pas tout à fait du dedans de la terre, & ne ſont pas pesle mêle renfermez dans cette eau, dont les racines ont ſçû former de la féve.

Sçavoir s'ils ſont tous faits en même temps pour pouvoir être enſuite ſeparez, ou ſi le premier fait a le don & le pouvoir d'en faire d'autres au beſoin, & ce ſeroit ce me ſemble prendre le grand chemin de l'infini.

Sçavoir bien l'origine & la ſituation de ce premier pore, qui au ſortir d'une queuë petite & menuë en doit engendrer, ou trouver en ſon chemin un ſi grand nombre d'autres qui ſoient propres, les uns pour cette écorce & cette chair, les autres pour cette graine & ce parfum, &c.

Sçavoir ſi cette petite queuë eſt veritablement la matrice où ſe forment tous ces pores, ou bien ſi elle n'eſt ſimplement que le canal, par lequel, ſans y laiſſer rien du leur, ils ne font que paſſer pour aller faire ces Fruits ſi beaux, ſi bons, ſi tendres, ſi parfumez, &c.

Sçavoir comment ſe determine ce nombre de pores, pour finir juſtement à un certain point la longueur de cette queuë dans les Fruits & dans les feüilles, pour finir cette petite demie feüille en cœur, qui ſe trouve immediatement devant la grande feüille des Orangers, pour finir la grandeur de cette coquille à la Noix & à l'Amande, les intervalles de longüeur dans les plantes qui ſont en ſoi ſeparées par differens nœuds, comme aux Roſeaux, à la Vigne, au Sureau, au Bled, &c. & faire ſur chacune tous ces efforts d'une meſure toûjours ſi juſte, & ſi bien compaſſée.

D'ailleurs, quand au mois de Janvier ou de Février, ayant ſémé par exemple une trentaine de graines de Melons ſur une couche,

elles ne germent, ni ne levent pas à beaucoup près toutes enſemble, & qu'il y a quelquefois des trois, quatre, cinq & ſix ſemaines d'intervalle des premieres aux dernieres ſur cela.

Je demanderois volontiers à ceux qui veulent que la vegetation ſe faſſe par une introduction violente de petites parties de la terre dans les pores de la plante.

Premierement ſi les petites parties introduites ont des pores, ou ſi elles n'en ont pas; ſuppoſé qu'elles en ayent, il ſe fait donc une introduction de pores en d'autres pores, où eſt ce que cela nous conduiroit?

Secondement, ſi les pores ſont tous faits dans la graine devant que d'être ſemée, ou ſi la chaleur de la couche les forme; le dernier ne ſe peut dire: mais à l'égard du premier je demande:

En troiſiéme lieu, ſi ces pores ſont toûjours ouverts & prêts à recevoir, ou ſi c'eſt la chaleur de la couche qui les ouvre.

En quatriéme lieu, ſuppoſé que ces pores fuſſent ouverts, je demande s'il y avoit quelque choſe dedans cette ouverture, ou rien du tout.

En cinquiéme lieu, ſuppoſé encore qu'ils fuſſent ouverts, je demande pourquoi il ne ſe fait pas d'introduction, auſſi-bien, & auſſi-tôt dans une graine que dans l'autre.

En ſixiéme lieu, ſuppoſé cette introduction, pourquoi conſtamment ces corpuſcules, qui viennent apparemment de bas en haut, n'entrent dans la graine que pour ſortir & deſcendre auſſitôt en bas, afin d'y être convertis en racines.

En ſeptiéme lieu, je demande s'il ſe fait auſſi des pores dans ces racines, & ſi les corpuſcules viennent ſeulement par ces pores nouveaux, ou ſi ils continuent de venir par le même endroit de la graine, par où ils ont commencé d'entrer pour les faire?

Je voudrois bien encore ſçavoir, s'il y a du bois plus poreux l'un que l'autre; j'avouë bien qu'il y en a qui ont les pores plus grands les uns que les autres, par exemple le Liége en comparaiſon de l'Ebene; mais je ne penſe pas qu'il y en puiſſe avoir qui en ayent plus les uns que les autres, attendu que le bois ne ſe fait que par la jonction de pluſieurs petites parties qui viennent ſucceſſivement les unes après les autres.

Si chaque racine a autant de pores l'une que l'autre, d'où vient qu'il y en a qui agiſſent plus les unes que les autres? la Vigne & le Figuier, par exemple ſont infiniment plus de racines qu'aucun autre Arbre.

Digitized by Google

Pourquoi ne pas attribuer ces grands effets à une activité qui se trouve plus grande dans le Figuier & dans la Vigne qu'elle n'est pas dans tous les autres vegetaux? tout de même que nous voyons beaucoup plus d'activité dans un tel homme que dans un tel autre; & dans un animal d'une telle espece, que dans un autre d'une autre espece.

Je voudrois bien aussi sçavoir, pourquoi il arrive quelquefois que certains Arbres nouveaux plantez sont long-temps en terre, par exemple des trois & quatre mois, & même trois & quatre années sans aucune apparence d'action, tout de même que certains Noyaux, & certaines Graines, qui sont pareillement en terre des années entieres sans germer, &c.

La vision des Filieres choque ce me semble, en ce que comme aux veritables Filieres, il faut quelqu'un qui tire à soi, & non pas quelqu'un qui pousse devant soi, tout de même dans ces racines comparées aux Filieres, il faudroit quelque agent au dessus des racines, qui tirât à soi ce qu'on n'a garde d'admettre; aussi est-il impossible de le comprendre, par exemple, dans notre graine de Melons, & notre noyau qui germe, & dont la premiere action est de commencer à descendre, devant que de commencer à monter.

C'est assûrément une matiere très épineuse & très-obscure.

Disons donc encore un coup, que sans doute il y a ici quelque chose de plus qu'une simple rencontre de pores grands ou petits, figurez d'une telle, ou d'une telle maniere; il faut bien prendre de plus loin cette détermination, qui arrive dans les Arbres, & dire que ce principe de vie qui les anime, comme nous avons dit, est un agent necessaire & forcé; j'expliquerai ci-après plus au long ma pensée; c'est lui qui en cette qualité par une chaleur étrangere, & une humidité convenable se trouve determiné à former telle quantité de parties pour la peau de ce Fruit, pour sa chair, son eau, son goût, son parfum, sa graine, sa queuë, son bois, &c. C'est-lui, qui par le moyen de la sève qu'il fait preparer dans les racines, rend les Arbres capables de recevoir un nombre infini de changemens, tout de même que l'humidité de la terre rend cette terre capable de produire, ou plûtôt de servir à la production de tant & tant de plantes, & toutes si differentes.

Le pied vivant de chaque Arbre est en effet à l'égard de certaines greffes ce que chaque terre est à l'égard d'une certaine quantité de semences & de Plantes, & même en quelque façon ce que l'air est à l'égard des differens instrumens de Musique, & ce que l'eau

l'eau est à l'égard des differens ajustoirs des fontaines jalissantes: c'est-à-dire que la séve qui se trouve dans le pied de chaque Arbre, est indifferente à servir pour la composition de tel & de tel effet, & par consequent elle est susceptible de grandes varietez selon les differentes greffes qu'on y peut appliquer, & qui ont cependant quelque rapport & quelque convenance avec elle; mais malheureusement après tout cela il ne me reste encore que de l'embaras & de la confusion dans l'esprit, en sorte que je ne vois rien qui satisfasse ma curiosité quand je la pousse un peu trop avant.

Je me serois encore volontiers accomodé de cette opinion nouvelle, si j'avois pû ensuite parvenir à quelque connoissance certaine, qui m'eût non seulement appris, quelles sont toutes les figures incomparables de ces pores, mais qui m'eût particulierement appris à disposer cette nature quand je voudrois, pour faire des pores convenables a mes intentions, & pour l'empêcher d'en faire qui lui fussent opposez: Mais comme il n'y a pas grande apparence que cette Philosophie nous produise un tel avantage, puisqu'en effet personne encore n'a pû y parvenir, & qu'aussi bien, quelque chose qu'on puisse dire, il faut toûjours remonter à la Providence divine, & avoüer, que s'il est vrai que dans le sentiment de ces Messieurs, chaque Fruit par exemple est purement & simplement d'un tel goût, d'une telle grosseur, d'une telle espece, &c. par la raison qu'il a ses pores d'une telle & d'une telle figure; il faut dis-je avoüer que c'est cette divine Providence toute seule, qui a ordonné que telle figure de pores feroit positivement un tel & un tel Fruit: cela étant, trouve-t-on que cette opinion contente davantage, pour penetrer dans l'individu de chaque chose, que ce qui étoit établi pour reconnoître d'une autre maniere les ordres prochains de la toute Puissance.

Que si pour établir davantage cette opinion, on veut dire qu'il se pourra un jour faire de si bonnes Lunettes, ou Microscopes, que par leur moyen on pourra découvrir ces petits pores, & que ce n'est que faute d'experience & de loisir, qu'on n'a pû encore y parvenir, ne peut-on pas aussi esperer qu'il s'en fera, qui serviront par exemple à découvrir le mouvement attractif des racines, contre lequel on est si soulevé.

Joint qu'à dire le vrai je ne sçaurois comprendre ce que peut faire un assemblage de pores, & comment chacun peut tenir à ses voisins, à moins que d'établir quelque chose, qui ne soit point pore,

& qui ſerve de lien & d'union à tout ce qui l'eſt: je demeure bien d'accord, que dans chaque ouvrage de la nature il y en a pluſieurs, & même de plus grands dans les uns, & de plus petits dans les autres; mais comme les pores ne peuvent être que de petits corps, c'eſt-à-dire de petites parties figurées, vuides de matiere ſolide par dedans, & entourez de leurs côtez, il faut bien que ces côtez ſoient ſolides, & qu'ils ſoient joints les uns aux autres par quelque choſe, qui ſoit different de ce qu'ils ſont; ainſi il faut tomber dans un abîme, & dans une diſcuſſion plus difficile à démêler, que l'idée des accidens & des facultez; & c'eſt beaucoup dire, parce qu'il n'eſt pas plus poſſible que pluſieurs pores enſemble faſſent un corps palpable, ſans être determinez par quelque choſe de ſolide, qu'il eſt poſſible que dans l'Arithmetique pluſieurs zero enſemble compoſent un nombre effectif, à moins qu'ils n'ayent à leur tête un de ces neufs principaux caracteres, auſquels le conſentement de l'homme a donné le pouvoir de les determiner.

L'opinion qui veut que tous ces changemens ne puiſſent être attribuez qu'à differentes qualitez que l'Auteur de la nature à trouvé bon d'établir en chaque corps, revient beaucoup davantage à ma portée, & à la foibleſſe de ma conception.

Je ne prétens point décider ici en Maître, laquelle des deux opinions eſt la plus claire & la plus raiſonnable: je prétens ſeulement développer, ſi je puis, ce que mon étude & mes remarques ſur la vegetation me font rouler de penſées dans la tête, & fais ſur cela volontiers les mêmes ſouhaits que j'ai fait ſur tout ce Livre en particulier.

Il eſt bien vrai que j'ai fait quelquefois des reflexions ſur d'autres ouvrages de la nature, par exemple ſur les têtes de tous les oyſeaux d'une certaine eſpece, qui ſont embellies chacune d'une hupe, ou d'une crête, pendant que tous les oyſeaux d'une autre eſpece ſont marquez de quelque autre diverſité dans leur plumage ou dans la compoſition de leur corps.

Il eſt vrai encore que j'ai ſouvient admiré, comme quoi les Roſſignols & les Serins ont une diſpoſition miraculeuſe à rejoüir les hommes de leur chant, pendant que les Pyes, les Geais, les Corneilles, &c. les étourdiſſent de celui que la nature leur a donné; mais comme je me ſens l'eſprit en repos, quand à conſiderer toutes ces merveilles, & une infinité d'autres, je viens ſimplement à concevoir que l'Auteur de la nature a pris plaiſir d'établir toutes ces belles differences, qui ſont l'agrément de cette merveilleuſe ma-

Digitized by Google

chine du monde, ſans m'aller imaginer qu'avec une diverſité de pores, on en puiſſe rendre aucunes raiſons bonnes & convaincantes.

Auſſi me ſoumettant entierement à l'ordre de la Providence pour toute la varieté qui ſe trouve parmi nos Fleurs, nos Fruits & nos Graines, &c. Je me contente de penſer, & de dire que telle a été la diſpoſition du grand Ouvrier, lequel auſſi bien dans ce qui nous paroît petit, que dans les grands ouvrages de la création du Ciel & de la Terre, a voulu faire voir ſa puiſſance, non ſeulement infinie, mais même (s'il nous eſt permis de parler en ces termes) il nous l'a voulu faire voir infiniment ingenieuſe.

## CHAPITRE VII.

### *Reflexion ſur l'action des racines.*

JE reviens à l'action des racines de nos Plantes, pour voir ſi j'y comprens quelque choſe, & ſi de-là je puis tirer quelque bonne inſtruction pour nôtre Agriculture: examinons à peu près ſi effectivement ces racines ont un don, ou une faculté attractive, par le moyen de laquelle, à l'imitation de ce que font dans les inteſtins les veines mezaraïques, elles ſuccent & attirent par leur extrémité cette eau imbibée du ſel de la terre, ou ſi ces racines ſans avoir beſoin d'aucune faculté attractive, étant à peu près faites comme le couvercle des encenſoirs, reçoivent ſimplement par leurs pores des vapeurs & des exhalaiſons qui ſortent inceſſamment des entrailles de la terre.

L'une & l'autre de ces deux opinions a ſes patrons, & ſes partiſans, elles ſont toutes deux fort problematiques; & ſoutenuës de raiſons belles; & apparemment bonnes; mais comme je ne fais ici qu'un ſimple recuëil de mes reflexions d'Agriculture, je ne ſerai pas moins retenu ſur cette matiere, que je l'ai été ſur celle des pores; ainſi je prendrai le parti d'avoüer ingenument, que je ne me ſens pas aſſez éclairé pour prononcer déciſivement en faveur d'aucune des deux opinions.

Toutefois quoi qu'il ſoit très-difficile d'expliquer, ou de faire une idée de ce qui s'appelle dans les êtres ſublunaires, faculté, ou qualité; je ne puis m'empêcher d'avoüer que mon penchant va plûtôt à approuver les facultez vivantes & attractives que les Fi-



Digitized by Google

lieres inanimées : en effet il me paroît assez naturel de donner simplement & uniquement de l'action à ce qui a besoin d'agir, c'est-à-dire aux Plantes, afin qu'elles puissent attirer la nourriture qui leur est necessaire, tant pour se conserver dans leur individu, que pour croître & multiplier leur espece, & de la je conclus volontiers qu'il faut donc qu'elles agissent.

Certainement la terre ne devroit point s'effriter comme elle fait, si les vegetaux ne la succoient de la même maniere que les petits animaux succent les tettes de leur mere, comme ceux-ci n'attendent point que le laict les vienne chercher ; aussi nos racines n'attendent-elles point que ces vapeurs ou ces exhalaisons viennent se presenter à leurs pores : il s'en éleve sans cesse des entrailles de toutes sortes de Terres, sans que pour cela ces Terres cessent d'être neuves, c'est-à-dire propres à faire heureusement toutes sortes de productions ; & comme il n'est pas vrai que la bonté des bonnes Terres s'use jamais, ou se diminuë le moins du monde, à moins qu'elles ne soient employées à la nourriture de quelques Plantes étrangeres : il s'ensuit necessairement, que quand ces Terres cessent d'être fecondes à leur ordinaire, comme nous les voyons en effet devenir steriles : cette sterilité leur vient de l'action des racines, qui par leur mouvement attractif les ont dépoüillées du sel de fecondité, dont la nature les avoit pourvûës, aussi à voir de quelle maniere les racines d'une plante encaissée sortent en abondance par les ouvertures qui les approchent de la terre du dehors pour y aller croître, & se multiplier : je ne sçai après tout, si on ne seroit point assez bien fondé pour leur donner quelque espece de mouvement local.

En effet, c'est sur le fondement des raisons qui me determinent en faveur de l'attraction que je trouve mon compte à laisser peu de racines aux Arbres que je plante ; il ni a pas de doute, que si j'avois lieu de penser que la séve, sans avoir besoin d'aucune action de la part des vegetaux, entrât simplement dans les racines par des trous ou pores qu'elle y trouvât ouverts, comme il est certain que les Arbres ont d'ordinaire besoin de beaucoup de séve, je devrois croire, que plus je leur laisserois d'anciennes racines, & plus aussi laisserois-je d'ouvertures capables de recevoir cette séve, & d'animer ces Arbres, & qu'ainsi il en monteroit davantage dans le corps de ceux à qui j'aurois laissé beaucoup de racines, que dans le corps de ceux à qui j'en aurois laissé moins.

Ce qui pour tant est entierement contraire à mon experience,

par laquelle je ſçai ſûrement que quelque bon Arbre que ce ſoit, planté en bonne terre avec peu de racines, & raiſonnablement courtes, il devient plus beau, & le devient en moins de temps, qu'un autre également bon, planté à la même heure, & dans une terre ſemblable à qui on aura laiſſé une grande quantité de racines, & toutes longues.

Il faut poſer cette experience pour un fondement certain & infaillible; je ne l'avance qu'après une application de plus de trente années, & dans laquelle ſans aucune prévention, je me ſuis toûjours de plus en plus fortifié.

De-là eſt venu que j'ai établi cette maxime, que plus on laiſſe de racines à un Arbre en le plantant, & moins en fait-il, & de moins bonnes après être planté, & que tout au contraire moins on lui en laiſſe, pourvû qu'elles ſoient bonnes & paſſablement courtes, plus auſſi en fait-il de nouvelles, & de mieux conditionnées. Voici à quoi j'attribuë cette difference ſi notable & ſi eſſentielle.

## CHAPITRE VIII.

### *Reflexion ſur le principe de vie des plantes.*

JE poſe pour un autre fondement qui me paroît certain, duquel j'ai ci-devant parlé, & prétens ci-après en parler plus à fond; c'eſt à ſçavoir que dans chaque Arbre & dans chaque Plante il y a un principe de vie, qui ſeul aidé cependant de toutes les circonſtances neceſſaires, c'eſt-à-dire de bonne terre, d'humidité ſuffiſante, des rayons du Soleil, &c. fait agir toutes les parties de chaque Arbre & de chaque Plante; en ſorte que l'Arbre ou la Plante viennent immanquablement à perir, d'abord que ce principe vient à être détruit, & qu'elles ſe conſervent auſſi avec toute la vigueur neceſſaire, pendant qu'il n'arrive aucune alteration à ce principe.

Or ce principe de vie n'a pas une même & ſemblable ſituation dans toutes les Plantes; en quelques-unes il eſt ſitué dans cet œil exterieur de la Plante, qui eſt le premier à paroître hors de la terre, & à la diſtinguer des autres Plantes, comme nous voyons par exemple aux Melons, aux Pois, aux Laituës, aux Raves, & à toutes les Fleurs annuelles: ce premier œil ôté, tout le bas de ces Plantes meurt auſſi-tôt & ſans reſſource.

A d'autres Plantes il eſt ſeulement dans les Bulbe, ou Oignon,

Digitized by Google

comme aux Tulipes, Jacintes, Imperialles, Anemones, &c. Ces ſortes de Plantes ne periſſent que quand leur Oignon vient à être corrompu par le chaud, par le froid, par les humiditez, ou par quelqu'autre ſorte d'accident qui le coupe, ou qui l'écraſe: ainſi cet œil exterieur de la premiere pouſſe étant ôté, la plante ne laiſſe pas de vivre.

A d'autres Plantes, outre qu'il eſt principalement à l'endroit que nous marquerons ci-après pour tous les grands Arbres, il s'en trouve encore comme quelque ſemence dans toutes les parties externes qui les compoſent, comme il paroît aux branches de Vigne, de Figuier, de Cognaſſiers, de Groſeillers, de Saules, d'Ifs, de Giroflées jaunes, & à toutes les autres qui prennent aiſément de boûture ou de marcote.

Enfin à d'autres comme à tous les Arbres, tant ceux que nous appellons Fruitiers, que ceux qui ne le ſont pas, le principe de vie me paroît être ſeulement entre la tige qui monte à la racine qui deſcend; on a beau couper la tête, on a beau racourcir les racines, pourvû qu'il n'arrive rien de fâcheux à l'endroit, où eſt établi le ſiege de ce principe de vie, tant s'en faut que l'Arbre devienne moins vigoureux, qu'au contraire cette operation contribuë à le faire repouſſer plus abondamment, tant à l'extremité de la tige racourcie, qu'aux extremitez des racines taillées.

Ce qui a contribué à me faire juger de l'endroit où ce principe de vie me paroît établi, n'eſt autre choſe que d'avoir fait germer par exemple des noyaux d'Amandes & de Pêches, ou des graines de Melons, de Laituës, & d'autres graines potageres, &c. Et d'avoir vû, que quand elles ont été ſuffiſamment humectées & échauffées dans la terre, la ſubſtance qui étoit renfermée dans les uns & dans les autres étant gonflée & rarefiée par cette chaleur humide, & ne pouvant plus par conſequent ſe contenir, ni dans ſes coquilles, ni dans ſes pellicules, il ſe fait une ouverture par la partie, que ces noyaux où ces graines ont la plus pointuë en quelque ſituation que les uns ou les autres ſe trouvent; de-là il en ſort d'abord un commencement de racine blanche aſſez groſſe à proportion du corps, d'où elle ſort, ce commencement de racine s'allonge en deſcendant vers le centre de la terre, ſe groſſit & ſe multiplie en d'autres mediocres racines qui ſortent dans toute ſon étenduë, devant qu'il paroiſſe encore quoi que ce ſoit, qui prenne le chemin de monter vers la ſurface.

Mais enfin quand cette racine s'eſt en quelque façon aſſez éta-

Digitized by Google

blie, pour être capable de nourrir la tige de l'Arbre dont elle fait le fondement; pour lors du même endroit d'où nous l'avons vû naître; nous voyons que pour donner passage à la tige qui se prepare, ce noyau acheve de s'ouvrir entierement, & c'est pour lors que la tige commence à se presenter, & à sortir du même point d'où nous avons vû la racine prendre son origine; ensuite secouruë de l'action des racines, elle monte insensiblement, perçant au grand étonnement de tout le monde la condensité & la pesanteur de la terre qu'elle trouve en son chemin; si bien qu'enfin au bout de quelques jours de la superficie de cette terre on découvre de petites feüilles, qui marquent precisement l'espece & l'extremité de cette tige, & quand elle a tant fait que de percer toute cette masse de terre, qui par sa dureté paroissoit devoir s'opposer invinciblement à la sortie de feüilles si tendres & si delicates, pour lors elle croît quasi à veuë d'œil, & monte jusqu'à faire ces Arbres si prodigieux, qui étonnent presque la nature elle-même.

Je prétens donc que dans les Plantes il y a un certain principe de vie, & c'est ce que les Philosophes nomment l'Ame vegetante; & je prétens que ce principe de vie est un agent necessaire & forcé; de maniere qu'en de certains temps il ne peut s'empêcher d'agir visiblement, n'y s'empêcher même de suivre quelquefois une determination exterieure que l'homme est capable de lui donner.

Mais pour cela, il faut premierement que la partie des vegetaux où se fait la principale residence de ce principe soit exempte de toute sorte d'infirmitez: il faut en second lieu que ce principe se trouve mû & animé par une chaleur qui soit convenable à son temperament; & il faut enfin que si la plante a des racines, elle les ait saines & placées dans une terre qui soit bonne & suffisamment humectée; pour m'expliquer plus intelligiblement, je crois être obligé de dire que nous avons ici quatre chose essentielles à considerer.

La premiere, que le siege du principe de vie doit être bien conditionné, parce que s'il est alteré de chancres, de pourriture, de gelée, de sechereſſe, ou d'autres accidens fâcheux, il sera tout à fait incapable de profiter de la chaleur dont les plantes ont besoin, n'étant plus en effet qu'un corps defectueux presque inanimé, & peut-être entierement mort.

La seconde, que cette chaleur convenable doit se faire sentir à propos, tant dans la terre que dans l'air, parce que certaines plan-

Digitized by Google

tes ſont faciles à être promptement échauffées, ou animées, comme il paroît à toutes les fleurs Printannieres, aux Maronniers d'Inde, aux Framboiſiers, aux Aſperges, & à la plûpart des Plantes Potageres, &c. & comme il paroît particulierement aux Oignons de Couronne Imperialle & de Tulipe, &c. Les uns pouſſent leurs racines, & les autres leur tige, ſans être même plantéz dans terre; & cela dans le temps qu'on pourroit en quelque façon dire, que l'inſtinct de la vegetation ſe reveille dans ces Plantes, c'eſt-à-dire dans le mois d'Août.

Certaines autres ſont d'un temperament plus froid & plus difficile à émouvoir, ainſi que nous le remarquons aux Muriers, aux Figuiers, aux Narciſſes du Japon, aux graines d'If, de Cerfeüil muſqué, &c. & c'eſt ce qui fait qu'il ne faut pas trop s'étonner, ſi toutes les Plantes n'entrent pas en action dans un même-temps, quoi que la chaleur en ſoi ſe trouve égale pour toutes, autant dans l'air que dans la terre, & que par conſequent en ce qui eſt de ſon fait, elle ſoit propre & ſuffiſante à les échauffer & animer toutes également: c'eſt la difference des temperamens, qui ſeul fait cette difference d'actions promptes ou tardives.

La troiſiéme conſideration qui eſt ici à faire, eſt que l'action de ce principe eſt reſtrainte & limitée dans la circonference d'un certain temps; en quelques Plantes elle eſt plus longue, comme aux grands Arbres, & particulierement à ceux qu'on appelle Arbres verds, ſçavoir Ifs, Eſpicias, Houx, &c. Et aux Orangers pareillement, dans la plûpart deſquels Arbres elle n'a preſque aucun intervalle de ceſſation, ni l'Eſté, ni l'Hyver, en ſorte que cette action ſubſiſte toûjours en exercice, tandis qu'aucune des quatre conditions neceſſaires ne lui manque: en d'autres cette action eſt plus courte, & ne peut-être prolongée au delà des termes qui lui ſont preſcrits, comme aux Laituës, Pois, Tulipes, Anemones, Jacintes, &c. leſquelles n'ont que peu de temps à paroître en action, & paroiſſent auſſi la plûpart mortes quelques mois après qu'elles ont donné de veritables marques de vie.

La quatriéme choſe que nous avons à conſiderer, eſt que les racines doivent être non ſeulement ſaines, mais auſſi placées dans une terre qui ſoit bonne, & ſuffiſamment humectée; parce que ſi premierement les racines ont de la corruption, de la ſechereſſe, ou quelque grand défaut; ou ſi en ſecond lieu étant ſaines, elles ſont entourées d'une terre qui ſoit mauvaiſe & uſée, ou enfin ſi la terre étant veritablement bonne, elle manque de l'humidité qui lui

Digitized by Google

lui convient, en ces trois cas il ne se fera aucune action visible de la part de ces Plantes

C'est une verité assez connuë de tout le monde, sans qu'il soit besoin de la vouloir plus amplement établir; nous en voyons de grandes preuves, particulierement en Eté, soit aux Arbres qui sont en caisse, soit à ceux qui sont nouvellement plantez; parce que si les uns & les autres viennent à manquer d'humidité, sans laquelle ils ne peuvent agir, & qu'ils soient par consequent incommodez d'une chaleur excessive, ou d'une aridité mortelle: ils paroissent d'abord comme pâmez & moribonds; mais il est vrai aussi qu'on ne leur a pas si-tôt donné le secours qui leur est necessaire, c'est-à-dire de l'eau, soit par pluye, soit par arrosemens, que presque en même-tems ils éprouvent le même changement qu'on voit si souvent arriver aux hommes quand ils souffrent des défaillances de cœur.

En effet, comme ceux-ci de demi morts qu'ils étoient, reviennent en santé, d'abord par exemple qu'ils ont pris quelque peu de vin, ou d'autre liqueur precieuse, ce qui se fait, parce que la faculté nutritive venant à agir sur cette nouvelle nourriture, elle s'en sert utilement à raccommoder tous les membres affligez, en leur faisant part à chacun du remede qui lui vient d'arriver dans l'estomac; tout de même aussi cet Arbre, qui étant en caisse, ou nouvellement planté, souffre de la disette d'humidité, n'est pas plûtôt secouru par la presence de l'eau qui vient moüiller toutes ses racines, & particulierement vers les extremitez, qu'aussi-tôt le principe de vie, qui ne cesse d'animer ces mêmes racines pendant qu'il est suffisamment échauffé, les fait agir sur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire abondance de séve; si bien que cette séve montant, & se partageant dans tout ce qui compose l'Arbre, tant branches & feüilles, que fleurs & fruits, elle les remet tous dans le bon état, d'où ils avoient commencé de sortir au moment, que faute d'humidité les racines avoient cessé d'agir.

Bien entendu que cette cessation d'action ne doit pas avoir été trop longue, parce qu'autrement elle seroit devenuë mortelle, le principe de vie ne pouvant absolument subsister, s'il n'a toûjours un peu d'humidité pour l'entretenir; & cette humidité ne pouvant provenir que de l'action des racines, tout de même que les longs évanoüissemens, où les abstinences trop longues sont d'ordinaire mortelles à l'animal, n'étant pas possible qu'il fasse longue vie sans nouvelle nourriture.

Bien entendu encore que les fleurs, les fruits & les feüilles, qui sont toutes parties delicates & passageres, ont beaucoup plus besoin d'un perpetuel secours de sève pour se maintenir dans leur être & dans leur beauté, que n'ont pas les Oignons & les autres parties de l'Arbre, qui étant plus solides, & plus materielles, se conservent aussi un assez long-temps en vie, quoi que les racines ne fassent aucune action qui leur soit avantageuse.

Or il faut tenir pour constant, qu'encore que la plûpart de la sève qui se prepare par ces racines, monte aux parties superieures de l'Arbre, neantmoins elle ne les allonge pas toutes en tout tems; quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les grossir, & les mettre en état de faire de plus beaux Jets, d'abord que la sève montant en plus grande abondance, se trouvera suffisante pour faire les allongemens, ainsi que nous remarquons assez souvent à certains redoublemens de sève qui se font dans les Solstices & les Equinoxes d'Esté.

Je pretens enfin, que c'est ce principe de vie, qui étant mû & animé, comme il doit être, sert aussi en même-temps à animer, encourager, & à donner la vigueur à ces racines, de maniere que leur action forte ou foible dépend entierement du mouvement, ou de l'impression forte ou foible, qui leur vient de la part de ce principe; & comme le fond de vigueur ou d'activité, qui est dans ce principe n'est pas infini, mais proportionné à la nature de l'Arbre qu'il fait vivre, il se partage necessairement dans toutes les racines qui en dépendent, & qu'il doit faire agir; il les anime toutes chacune selon l'étenduë de son pouvoir, comme étans autant d'instrumens qui lui sont neceſſaires pour faire sa fonction.

## CHAPITRE IX.

*Reflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.*

DE là il est facile de conclure, que plus est grand le nombre des racines dépendantes de ce principe, & plus petite aussi est la portion du mouvement & de l'impression qui arrive à chacune.

Il doit donc être vrai, que quand trois ou quatre racines reçoivent pour elles seules toute l'impression d'une certaine vigueur,

Digitized by Google

laquelle auroit pû être distribuée à une plus grande multitude, chacune de ces trois ou quatre s'en trouvant mieux pourvûë, est par consequent capable de plus grandes productions, que si l'impression avoit été partagée à une douzaine.

Il n'est pas moins vrai que cette impression ne pouvant jamais être inutile dans la partie qui l'a reçûë; celle-ci agit à proportion de ce qu'elle est en soi, c'est-à-dire qu'elle y agit fortement, si elle est forte, & foiblement si elle est foible, or l'effet de cette impression dans la racine, n'est autre chose que la production d'autres racines, & par consequent si l'impression est petite & foible, elle ne produira que de petites & foibles racines.

C'est de là que dépend la bonté ou la vigueur de ces racines, & la beauté de la durée de tout l'Arbre; en sorte que quand leur operation est grande & heureuse, l'Arbre ne sçauroit manquer de produire amplement du côté de la tige & des branches; & quand au contraire elle n'est que petite & miserable, l'Arbre aussi ne croît que mediocrement & miserablement.

Passons plus avant, & disons que l'intention de celui qui plante en bonne terre étant d'avoir le plûtôt qu'il pourra un Arbre qui soit vigoureux, & capable de durer long-temps: il doit en le plantant s'étudier uniquement à le disposer; de maniere qu'il parvienne promptement à faire de ces sortes de bonnes racines nouvelles, comme les seules choses qui soient capables de faire ce qu'il souhaite.

Pour y parvenir plus aisément, il doit être averti premierement, qu'il faut à la verité, que la plûpart des Arbres qu'on plante ayent des racines; mais quelque quantité qu'ils en ayent, elles ne leur serviront de rien, si elles n'en produisent de nouvelles à l'endroit où on les plantera.

Il doit être averti en second lieu, que ce seront les grosses & fortes racines nouvelles, qui feront que les Arbres deviendront beaux, grands, touffus, & bien attachez à la terre; les petites & foibles n'y font que de très petits efforts, & laissent toûjours des marques de langueur & infirmitez, soit aux feüilles, soit aux branches.

Il doit sçavoir en troisiéme lieu, que ces grosses & fortes racines nouvelles ne peuvent sortir que de deux endroits, c'est-à-dire, ou de la tige même, ce qui arrive rarement, ou bien d'autres anciennes racines qui soient grosses & fortes; ce qui arrive d'ordinaire, les petites & foibles n'en pouvant produire que de semblables à elles-mêmes, c'est-à-dire d'autres petites & foibles, & consequemment peu utiles.

Il doit ſçavoir en quatriéme lieu, que parmi ces racines anciennes, groſſes & fortes, deſquelles il faut eſperer qu'il en ſortira de nouvelles qui ſoient bonnes, il y en a de beaucoup meilleures les unes que les autres: les bonnes & principales ſont les dernieres faites au pied de cet Arbre; il eſt aiſé de les connoître par une unie, & une couleur rougeâtre qui les diſtingue d'avec les vieilles; celles-ci paroiſſent en effet noires, ridées & raboteuſes: (toutes marques du rebut qu'il en faut faire.)

Il doit ſçavoir en cinquiéme lieu, qu'il ne ſe peut faire de ces ſortes de bonnes racines, ſi ce n'eſt par le ſecours de l'impreſſion qui doit venir du principe de vie, & que cette impreſſion ſera d'autant plus forte & vigoureuſe, que plus mediocre ſera le nombre des racines conſervées, auſquelles elle ſera partagée.

Il doit même ſçavoir, que cette impreſſion ſera d'autant plus efficace, qu'elle ſe fera dans une diſtance plus proche du principe qui l'a produit; cette proximité ne ſe doit pas entendre à la derniere rigueur; mais comme on entend quand on dit que les yeux bien clair-voyans diſtinguent mieux les objets proches que les objets éloignez, étant certain que tout excez eſt vicieux, comme diſent fort bien les Philoſophes.

En ſixiéme lieu, il doit être averti que communement ces bonnes racines nouvelles, qui attachent fortement les Arbres à la terre, & les nourriſſent amplement, viennent à l'extrémité de ces anciennes, leſquelles on a laiſſé en plantant, pourvû qu'elles ne ſoient que mediocrement longues, & que cette extrémité ne ſoit qu'environ un pied avant dans la terre.

De maniere que parmi ces racines qui ſe forment tout de nouveau, les plus éloignées du corps de l'Arbre ſont d'ordinaire les plus groſſes & les plus vives, & valent par conſequent beaucoup mieux que celles qui ſont ſorties plus près de la tige, leſquelles on remarque toûjours être un peu plus menuës que les autres.

Enfin puiſque cette extrémité de vieilles racines ne doit pas être fort éloignée de la tige ou qu'autrement l'Arbre ne pourroit pas parvenir à ſe mettre en état de reſiſter à l'impetuoſité des vents, il doit ſçavoir, qu'il eſt important de les racourcir raiſonnablement les unes & les autres, & toutes à proportion de leur force & de leur foibleſſe, c'eſt-à-dire racourcir davantage les plus foibles, & racourcir moins les plus fortes, ayant pour maxime, que la plus

Digitized by Google

grande longueur des plus fortes, & pour les grands Arbres, ne doit être au plus que de neuf a douze pouces d'étenduë, & que pour les plus foibles il ſuffit de leur en laiſſer aux unes deux, aux autres cinq, ou ſix au plus.

Cela préſuppoſé, nôtre Jardinier doit conclure premierement, que pour planter heureuſement un Arbre dans une bonne terre, il ne faut donc conſerver de racines que celles qui paroiſſent bonnes, jeunes, & aſſez groſſes, & que par conſequent il faut entierement retrancher toutes les chifonnes, comme toutes celles à qui on donne le nom de chevelu, & toutes celles, qui étant vieilles paroiſſent uſées ou pourries, ou même abandonnées; cet abandonnement ſe connoît aiſément, quand au deſſus des anciennes, il s'en eſt produit de plus jeunes, de plus groſſes, & de plus belles.

En ſecond lieu, ſans prendre, comme j'ai dit, ma maxime à la rigueur & au pied de la lettre; il conclut, que pour mediocre que ſoit le nombre des racines conſervées, il ſera ſuffiſant pour recevoir tout le mouvement du principe de vie de l'Arbre, & par conſequent pour être capable d'en produire de nouvelles, qui ſoient bonnes & utiles; ainſi il ſe contentera quelquefois d'une ſeule ſi toutes les autres ne valoient rien; quelquefois il n'en gardera que deux ou trois, & quelquefois auſſi il en laiſſera quatre ou cinq au plus, bien ſeparées les unes des autres, & faiſant toutes enſemble ce que nous appellons un lis, ou un étage de racines: en ce cas là elles pourront être ſi bien diſpoſées en plantant l'Arbre environ à un pied de profondeur, que du côté de la ſurface de la terre elles ſe trouveront hors de l'inconvenient de perir par le chaud, ou par le froid, ou par le fer de la Bêche; (huit ou neuf pouces de terre ſuffiſent pour les en garentir,) & ſe trouveront cependant en état de profiter de la chaleur viviſiante du Soleil; & de l'humidité neceſſaire & nourriſſante qui doit être dans la terre.

Enfin pour derniere concluſion il doit ſe fortifier dans cette penſée, que ſi l'Arbre nouveau planté avec peu de racines, & toutes courtes, n'a pas aſſez heureuſement profité les deux premieres années, il n'auroit pas mieux certainement réuſſi, quand on lui en auroit laiſſé davantage, & de plus longues, attendu que les racines ne pouvant abſolument agir qu'en vertu de l'impreſſion du principe de vie bien conditionné & animé par la chaleur, il ne ſe ſeroit rien fait davantage pour le ſuccés du plan, quand

Digitized by Google

il y en auroit eu douze, que n'y en ayant que deux ou trois: ainſi ſans perdre de temps à attendre inutilement l'effet de quelque eſperance, dont tous les Jardiniers ſont extrêmement ſuſceptibles, il ſe réſoudra promptement à planter ſelon les mêmes principes un autre bon Arbre à la place de celui, qui, comme diſent les Jardiniers en terme aſſez ſignificatif, n'a fait que languir & rechigner depuis qu'il eſt planté.

Voilà donc nôtre Arbre nouveau planté ſuivant toutes les regles que je me ſuis propoſées, tant à ſon égard qu'à l'égard de la terre: il pouſſe de bonnes racines nouvelles, & reçoit par leur moyen la nourriture, qui le fait croître de tige & de branches, le fait ſubſiſter avec vigueur, & produire tous les ans des feüilles & des fruits.

## CHAPITRE X.

*Reflexion ſur le mouvement que fait la ſeve, du moment qu'elle eſt preparée dans les racines.*

OR pour bien faire entendre de quelle maniere cette nourriture, qui commence d'entrer au Printemps dans chaque racine, ſe ſepare au même inſtant dans la tige, & dans toutes les branches, feüilles & fruits de l'Arbre, afin de nourrir, groſſir, fortifier & allonger chaque piece en particulier: je ne crois pas me pouvoir ſervir d'une comparaiſon plus juſte & plus inſtruiſante, que de celle d'un flambeau, qui étant allumé au milieu d'une Caverne obſcure, éclaire en un moment, & tout d'un coup dans toute ſa circonference tous les endroits de la Caverne, où ſa lumiere peut penetrer.

La ſéve dans les Arbres étant une choſe liquide, legere, & ſubtile, laquelle auſſi bien que les vapeurs & les exhalaiſons paroît tenir de la nature de l'air, & avoir par conſequent ſon centre dans les parties hautes, plûtôt que dans les parties baſſes: cette ſéve, dis-je, me donne lieu d'eſperer, que le rapport de ſubtilité de matiere qui paroît ſe trouver entr'elle & la lumiere, pourra faire la comparaiſon dont je me ſers.

Mais cependant tout juſte qu'elle eſt en certain ſens, j'y remarque d'ailleurs cette grande difference, que les principaux effets de la lumiere ſe faiſants dans les parties de l'air les plus voiſines du

Digitized by Google

corps lumineux, qui en eſt la ſource & la cauſe, ſes autres effets diminuent notablement, à proportion que les autres parties de l'air ſe trouvent plus ou moins éloignées de cette ſource, & cela fondé ſur l'ordre de la nature, qui veut que chaque agent ait la ſphere de ſon activité reglée, & agiſſe d'ordre plus efficacement ſur ce qui eſt raiſonnablement proche, que ſur ce qui en étant beaucoup plus loin, ſe trouve en quelque façon hors de ſa portée.

Au lieu que les plus conſiderables effets de la ſéve ſe font dans les parties les plus éloignées des racines, qui en ſont la veritable ſource; cette ſéve voulant, pour ainſi dire, ſe porter avec impetuoſité vers les extrémitez de l'Arbre où eſt ſon centre, ne fait que paſſer bruſquement & legerement par toutes les autres parties qui la conduiſent à ce centre.

Ces extrémitez de branches ſont donc les premieres parties de l'Arbre qui reçoivent abondamment la ſéve que les racines preparent dans la terre, & les autres parties de ces branches, quoique plus voiſines de la tige, ne profitent de cette ſéve, qu'à proportion qu'elles ſont plus ou moins éloignées de la ſource qui l'a produite: le plus grand avantage que le bas de ces branches en reçoive, lui vient ſeulement du ſéjour que cette ſéve qui monte inceſſamment vers ces extrémitez, eſt contrainte quelquefois de faire dans le voiſinage de ces parties baſſes: ce ſejour arrive quand ce qui étoit déja monté de premiere ſéve, ne peuvent pas aſſez-tôt ſortir dehors, pour être employé a faire des branches, des feüilles & des fruits, ſert d'obſtacle à l'effort de celles qui eſt montée la derniere; & par conſequent l'arrêtant en chemin pour quelque temps, fait qu'elle demeure un peu loin de ces extrémitez, en attendant que le paſſage s'y rende libre pour la laiſſer ſortir comme la precedente.

Il me ſemble qu'il ſe fait en ceci, la même choſe à peu près que ce qui arrive à un ruiſſeau, qui coulant vers ſa pente eſt arrêté dans ſon chemin par l'obſtacle de quelque chauſſée: ce ruiſſeau s'empreſſant d'aller à ſon centre, qui eſt au de-là de cette chauſſée, s'y porte inceſſamment avec toute la viteſſe que ſa propre peſanteur lui peut donner; & cependant toute l'eau nouvelle, qui continuë à tous momens de couler de la même ſource, par laquelle l'une & l'autre ont été produites: cette eau nouvelle, dis-je, cherchant à ſuivre naturellement le cours de celle qui a pris le devant, comme la premiere ſortie, elle ſe trouve arrêtée en chemin par cette premiere, en ſorte qu'elle ne peut pas même arriver juſqu'à la dig-

Digitized by Google

ue, par la raiſon que la premiere s'étant, pour ainſi dire, ſaiſie de ce principal poſte, l'empêche de paſſer outre, tout de même que la digue empêche cette premiere de couler plus avant.

De là il arrive premierement que l'une & l'autre étant ainſi arrêtées, il ſe fait un grand amas d'eau dans une certaine étenduë de païs, en ſecond lieu, que les parties de cette eau, qui ſont les plus éloignées de la digue, s'étendent enſuite à droit & à gauche, & par conſequent moüillent, nourriſſent, noyent même quelquefois les Plantes qui ſe trouvent ſur les côtez, & qui n'auroient été preſque ni arroſées, ni nourries: ſi cette eau au lieu de trouver la digue dont eſt queſtion, avoit pû librement parvenir juſqu'où ſa pente la devoit conduire.

Tout de même auſſi, la ſéve dont la ſource eſt aux racines, voulant ſelon ſon inclination parvenir à l'extremité des branches, où elle tend comme à ſon centre, eſt, comme nous avons déja dit, arrêtée quelquefois aſſez loin de ſon but par celle qui étoit montée la premiere, & qui n'a pas eu encore le temps de ſe pouſſer entierement dehors, pour achever de faire ſon devoir.

Si cette derniere montée, fait tant ſoit peu de ſéjour à l'endroit où elle eſt arrêtée: elle ne manque pas aſſûrement d'y faire quelque choſe de nouveau, qui marque qu'elle y a été arrêtée, ſa demeure ne pouvant jamais être inutile en quelque endroit qu'elle ſe faſſe, & voici ce qu'elle opere.

Quand elle eſt abondante, comme il arrive ordinairement dans la tige & dans les groſſes branches: ce qu'elle a de plus violent, & qui aproche le plus de la premiere montée, s'y prépare en quelque façon pour y aider la premiere à produire de nouvelles branches, plus ou moins groſſes, & plus ou moins nombreuſes ſelon ſon abondance (nous expliquerons ci-après l'ordre de la ſortie de ces branches) & ce qu'elle a de moins impetueux, fait autour d'elle la même choſe que la petite quantité paroît faire dans les branches mediocres, c'eſt-à dire que l'une & l'autre enflent & arrondiſſent les yeux qui ſe rencontrent auprès de leur paſſage & de leur ſéjour, & par ce moyen y commencent des boutons à fruits, aſſez ſouvent même y en achevent quelques-uns, lors que heureuſement elle ſe trouve dans la juſte meſure qui eſt neceſſaire pour les achever; de là vient que j'ay avancé cette maxime, les boutons à fruit ſe forment quelquefois ſur le foible du fort, & quelquefois ſur le fort du foible.

CHAPITRE

## CHAPITRE XI.

*Reflexion sur la production des boutons à fruit.*

POur entendre la maxime que je viens d'avancer, il faut sçavoir que la premiere partie est pour les boutons à fruit, qui veritablement se forment quelquefois sur les grosses branches; mais ils ne se forment que dans les parties éloignées de l'extrémité de ces branches, c'est-à dire en bas : & la seconde partie de la maxime est pour les boutons qui se forment sur les branches foibles en un lieu tout contraire de celui des grosses, c'est à dire à l'extrémité de ces foibles.

Il y a donc, comme nous avons dit ailleurs, deux sortes de branches, de fortes & de foibles, sur chacune desquelles il se forme des boutons à fruit; il me semble qu'il n'y auroit pas grand inconvenient de prétendre que la séve qui se trouve dans toute l'étenduë de ces branches, y fait, pour ainsi dire, un corps de séve: cette maniere de m'expliquer m'est necessaire, pour faire entendre nettement ma maxime.

De cette séve il est constant & indubitable, comme j'ay déja dit que toûjours il en vient beaucoup plus à l'extrémité de toute sorte de branches, qu'il n'en demeure dans toutes les autres parties.

Or je donne le nom de fort, tant à toute la branche qui est grosse & forte, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve assemblée la plus grande abondance de cette séve.

Et je donne le nom de foible, tant à toute la branche menuë & foible, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve la plus petite quantité de cette séve.

Cela posé, il est certain que dans les branches grosses & fortes, où se trouve par consequent un grand concours de séve, le fort de cette séve se portant toûjours vers leur extrémité, elle s'y rend par consequent en grande abondance : cette abondance quelque ample qu'elle soit est veritablement propre à y faire beaucoup de branches, mais nullement a y former des boutons à fruit, l'experience certaine nous apprenant, qu'ils ne se forment jamais qu'aux endroits, où il se trouve une certaine quantité de séve, qui soit presque également éloignée, de l'excez du trop, & du défaut du trop peu

C'eſt apparemment par cette raiſon là que nous ne voyons jamais de boutons à fruit à l'extrémité de la taille d'une groſſe branche, à moins que la ſéve par quelque obſtacle inconnu n'ait été détournée d'y venir toute enſemble ſelon ſon cours ordinaire : mais cependant ſur les parties baſſes de cette groſſe branche, où la ſéve n'eſt, ni ſi abondante, ni ſi agitée, il s'y en forme aſſez ſouvent quelqu'un par la ſuite des temps.

Voilà pourquoy j'ay crû pouvoir dire en termes de maximes que les boutons à fruit ſe forment quelquefois ſur le foible du fort, c'eſt-à dire ſur la partie foible de la branche forte ; voulant que par cette partie foible on entende la partie baſſe de cette branche forte, parceque dans cette partie baſſe, y ayant en effet beaucoup moins de ſéve que dans la partie haute, c'eſt-à-dire à l'extrémité il s'y trouve par conſequent une diſpoſition prochaine à y faire quelquefois de ces beaux boutons à fruit que nous y admirons.

La premiere partie de la maxime bien entenduë ; la ſeconde ne ſouffrira pas ce me ſemble grande difficulté ; ainſi diſant que les boutons à fruit ſe forment quelquefois ſur le fort du foible, on verra bien que cela veut dire qu'ils ſe forment à l'extrémité des branches, dans leſquelles, comme à tout prendre, il y a veritablement une quantité de ſéve aſſez mediocre par comparaiſon de celle qui ſe trouve plus abondante dans les groſſes : il y en a cependant plus à leur extremité qu'aux autres endroits de ces mêmes branches ; c'eſt pourquoy il s'y en trouve ſuffiſamment dequoy faire la juſte meſure, qui eſt neceſſaire pour la fabrique, facture, ou confirmation de ces boutons à fruit.

De la vient en effet, que les branches d'une certaine taille mediocre, qu'on peut dire n'être ni groſſes, ni chifonnes, ſont d'ordinaire les premieres à ſe charger de boutons à fruit : elles commencent les premieres années d'en avoir à leur extrémité, & continuent d'année en année à en produire dans toute leur longeur ; mais ſucceſſivement de partie en partie, & en raprochant de cette groſſe branche d'où elles ſont iſſuës, juſqu'à ce que enfin elles achevent d'en former à la derniere partie, qui approche le plus de l'endroit qui leur a donné naiſſance.

Digitized by Google

## CHAPITRE XII.

*Reflexion ſur le peu de durée des branches à fruit.*

NOus diſons ailleurs en vûë de ſuppléer aux accidens qui ſuivent ces ſortes de branches à fruit, qu'elles ne ſont jamais de longue durée en aucune ſorte d'Arbres, mais qu'en fruits à noyau, & ſur tout en Pêches elles n'en donnent jamais deux fois de ſuite en un même endroit, elles periſſent d'ordinaire la même année qu'elles ont fructifié, qui eſt l'année d'aprés qu'elles ont été produites, & ſi quelques-unes ne periſſent pas, c'eſt qu'étant devenuës un peu plus groſſes qu'elles n'étoient, elles ont pouſſé à leur extrémité quelques autres branches à fruit pour l'année ſuivante, mais enfin au bout de ce temps là elles deviennent ſéches & inutiles, & par conſéquent il les faut ôter.

A l'égard des fruits à pepin ces ſortes de branches durent un peu plus long temps, & continuënt de fructifier dans toute leur longueur juſqu'à cinq & ſix années tout de ſuite, & enfin tombent dans la condition commune des branches à fruit, qui eſt de périr en fructifiant.

Il ſemble que ſur cette maniere de périr pour les branches à fruit on en pourroit preſque dire la même choſe qui ſe dit communement de tous les fruits qui ſe gâtent en certain temps, le rapport qu'il y a des uns aux autres ne paroit pas trop mal fondé pour ſouffrir la comparaiſon; car tout de même que le premier degré, ou la premiere marque de corruption en matiere de fruit eſt la perfection de leur maturité, c'eſt-à-dire qu'ils ne ſont jamais ſi prés de ſe corrompre, que quand ils ont atteint leur maturité parfaite, tout de même auſſi la prémiere marque de deſtruction aux mêmes branches eſt le commencement de leur fructification, c'eſt-à-dire que juſtement elles commencent à ſe détruire, au moment comme diſent les Jardiniers, qu'elles commencent de ſe mettre à fruit.

Or pour rendre quelque raiſon apparente de cette deſtruction particuliere, on ne peut pas dire, que cette branche à fruit ſe détruiſe elle-même, attendu qu'elle n'a point d'action ſéparée de l'action generale de la plante, dont le grand but eſt de ſe conſerver: il eſt donc bien plus à propos de dire, comme je le penſe, que

les endroits par où s'échape le peu de séve qui fait le fruit, c'eſt-à dire dans les branches foibles, ces endroits, dis-je, ne ſe trouvans pas pourvûs d'une aſſez grande quantité de séve pour ſe fortifier, & pour reſiſter aux injures de l'air, elles ſéchent inſenſiblement, & enfin periſſent en peu de temps, au lieu que les autres endroits, où eſt cette abondance de séve, c'eſt-à dire les branches fortes, & vigoureuſes, ayant tous les jours des rafraichiſſemens de séve nouvelle, & ayant par conſéquent de quoy ſe fortifier de plus en plus contre les injures de l'air, elles ont auſſi la bonne fortune de la longue durée.

## CHAPITRE XIII.

*Réflexion ſur la compoſition interieure des boutons à fruit.*

TOute la Philoſophie ſe tourmente beaucoup, pour pouvoir expliquer la facture interne de ces boutons à fruit; il eſt vrai que la compoſition & l'arrangement de ces petites feüilles enveloppées les unes dans les autres, qui font ces boutons, & les diſtinguent des autres parties de l'Arbre, font la matiere d'une belle, mais difficile meditation; je voudrois bien penetrer ſolidement dans la connoiſſance de ce chef d'œuvre.

Mais aprés y avoir long-temps travaillé fort inutilement; je tâche de me conſoler, & de contenter ma curioſité, en diſant groſſierement & ingenuëment, que ces boutons ſe peuvent bien former à peu prés comme ſe forment les Choux à pommes & les Laituës pommées: voyons ſi nous entendons le myſtere de ceux-cy, & ſi de là nous pourrons paſſer à l'intelligence des autres.

Pour bien entendre nôtre comparaiſon, il faut ſe ſouvenir, que parmi les plantes, les unes ne produiſent d'ordinaire, que pour les dehors, c'eſt-à dire pour allonger & étendre leurs extrémitez, & ce ſont, tant celles qui s'élevent dans l'air, comme par exemple, les Arbres, les Aſperges, les Artichaux, &c. que celles qui rampent ſur la terre, comme les Melons, les Citroüilles, le Lierre, &c. les autres pendant un cerrain temps produiſent ſeulement pour le dedans, & pour ſe ramaſſer davantage en elles-mêmes, juſqu'à ce qu'enfin elles prennent le chemin de ces premieres & ce ſont toutes celles qui pomment, comme Choux & Laitües pommées, & même celles qu'on lie pour les faire blanchir, comme Chicorées, Chicons, Alſanges, &c. Les premieres Plantes ne

Digitized by Google

pouſſent qu'aux extrémitez de ce qu'elles ont une fois pouſſé : les autres ne pouſſent d'ordinaire qu'immediatement autour de leur cœur, & de la même maniere à peu près qu'on croit voir l'eau naître dans la ſource d'une fontaine.

Cela poſé, nous diſons, que tout de même que, ni les Choux, ni les Laituës ne ſçauroient pommer, ſi leur pied eſt trop vigoureux, la grande vigueur les faiſant d'abord monter en tige, tout autant que leur force le permet ; & les faiſant enfin convertir en graine, quand la force eſt fort épuiſée : tout de même auſſi il ne ſe peut guéres former de boutons à fruit ſur les Arbres, ou ſur les branches trop vigoureuſes, la grande vigueur les faiſant allonger en bois, au lieu de s'arrondir, comme il ſeroit neceſſaire pour devenir en effet boutons à fruit.

Il faut donc une certaine mediocrité de vigueur dans ces ſortes de plantes, pour y former leurs pommes, de la même maniere qu'il faut une certaine mediocrité de ſéve dans les Arbres fruitiers, pour y former leurs boutons à fruit.

Or pour entendre de quelle maniere ſe forment ces pommes dans ces Choux & dans ces Laituës : il faut ſçavoir premierement, que les envélopes externes ſont d'ordinaire les premieres productions que ces plantes ont formées, & qui ont auſſi-tôt commencé d'être, que les plantes même ; en ſecond lieu, que de toutes ces feüilles de la premiere production il n'en reſte d'ordinaire qu'une petite quantité, qui croiſſant à proportion de la qualité du Choux & de la Laituë ſervent comme de Remparts & de Baſtions au dehors, pour conſerver le plus precieux qui eſt au dedans, & qui eſt en quelque façon comme le cœur & le Magazin de la place.

De là il arrive enfin, que quelques-unes de ces vieilles feüilles exterieures venant par l'ordre de la nature, & quelquefois par l'induſtrie du Jardinier à approcher leurs extremitez fort près les unes des autres, elles forment un ceintre naturel, & comme une eſpece de calote, qui renferme & couvre entierement le cœur & le dedans de ces Plantes : ce cœur qui eſt le ſiege du principe de vie de la plante, ſecouru de l'action des racines qu'il anime, & ſemblable, comme nous avons dit, à la ſource d'une fontaine, ſe voit auſſi-bien qu'elle, naître ſans ceſſe autour de ſoi une infinité de petites productions, qui ſont autant de jeunes feüilles ; celle-ci étant empêchée de s'étendre, s'entrelaſſent & s'envelopent pour un temps les unes dans les autres, en attendant qu'elles puiſſent être aſſez fortes pour forcer & pour rompre les barrieres, qui les reſſer-

Digitized by Google

rent ſi étroitement : Or comme elles ne ſont point expoſées aux injures de l'air elles demeurent tendres, blanches & delicates, de plus, comme elles ſont en grand nombre & en peu de place, elles ſe preſſent ſi fort les unes les autres, qu'elles ſont enfin un corps dur & ſolide ; & voilà ce qu'on appelle des pommes de Choux, & des pommes de Laituës.

N'y a-t-il pas quelque apparence que les boutons à fruit de nos Arbres ſe forment abſolument de la même maniere que ces ſortes de pommes ? ſans doute que c'eſt en partie la forme & la figure, qui ſont la difference de leurs dénominations ; aux Arbres la petite rondeur noirâtre & pointuë, qui fait & renferme la fleur, eſt mieux batiſée par le nom de bouton, qu'elle ne le ſeroit par le nom de pomme ; pour ce qui eſt des Choux & des Laituës, leur groſſeur, & leur rondeur leur fait donner plus à propos le nom de pomme que celui de bouton.

A l'égard de ces boutons d'Arbres, nous ne voyons d'abord que les enveloppes exterieures d'un bourgeon, qui bien ſerrées les unes contre les autres mettent à couvert de toutes les injures de l'air ce qui inceſſamment, interieurement & inſenſiblement vient à naître dans le cœur de ce bourgeon.

Les Oignons au dedans de la terre ſe font encore apparemment de la même maniere à peu prés que les pommes de Choux & de Laituës ſe forment au dehors de cette même terre.

Or tout de même que ces Oignons, ces Choux & ces Laituës ayant reçû, pour ainſi dire, une eſpece de renfort par une augmentation de ſéve, viennent à s'ouvrir & à pouſſer au dehors, ce qu'ils avoient long-temps tenu caché dans leur enceinte : tout de même auſſi ces boutons à fruit de nos Arbres venans à recevoir au Printemps quelque augmentation interieure, tant par la premiere rarefaction, que par la nourriture nouvelle, ils crevent, & laiſſent enfin ſortir & épanoüir cette fleur, qui porte en ſoi le commencement du fruit.

Ce commencement du frûit eſt un petit aiguillon renfermé dans le cœur de cette fleur ; c'eſt lui qui contient veritablement en ſoy la ſemence de ce fruit : l'un & l'autre n'avoient été formez que dans le déclin des chaleurs, & de la ſéve de l'Eſté precedent ; une chaleur temperée au renouveau aide à l'Arbre à perfectionner ce qui n'étoit proprement qu'ébauché ; & ſi les injures de l'air n'y viennent rien détruire, le Jardinier y trouve la matiere agreable de ſes ſouhaits & de ſon eſperance, auſſi-bien que la nature y trouve de

Digitized by Google

quoi multiplier quelque espece d'Arbres.

(a) Voilà jusqu'où mon estude m'a conduit, pour commencer à penetrer tant soit peu dans la construction interieure des boutons à fruit : j'avoüe de bonne foi, que ce n'est pas avoir beaucoup avancé, vû particulierement cette grande difference qui se trouve parmi les uns & les autres, en ce que les boutons des fruits à noyau n'envelopent qu'une Fleur chacun, & les boutons des fruits à pepin en envelopent jusqu'à dix & douze, & qu'il y a tant de differences dans leur couleur, grandeur, &c.

## CHAPITRE XIV.

*Reflexion sur d'autres effets de la seve, tant pour grossir que pour allonger.*

JE viens encore à parler des effets qui doivent leur naissance & leur être au séjour que fait la séve dans certaines parties des Arbres ; & je dis qu'ils sont, ce me semble, visiblement justifiez par l'exemple de ces têtes de Saules qui grossissent extraordinairement au prix de leur tige, ce qui provient assûrement de ce que les branches de leur sommet étant souvent coupées proche du lieu d'où elles sortent, la séve qui s'y rend toûjours à son ordinaire, ne pouvant pas sortir d'abord qu'elle y est arrivée, se trouve cependant contrainte d'y séjourner quelque peu de temps, & ainsi s'attachant & s'incorporant en partie à l'endroit où elle est arrestée, fait que cette tête devient beaucoup plus grosse que tout le reste où la séve ne fait que passer.

J'estime qu'on peut dire avec assez de vrai-semblance, que la séve fait la grosseur des branches d'Arbre, & de toutes sortes de Plantes, de la même maniere à peu près que la cire fonduë fait la grosseur des bougies, & de toute sorte de flambeaux, avec cette seule difference, qui cependant n'altere en rien la comparaison que la séve monte de bas en haut entre le bois & l'écorce, parce qu'elle va chercher le centre des êtres qui sont legers ; & qu'au contraire la cire fonduë se répand de haut en bas le long de la méche suspenduë, parce que tout de même elle va chercher le centre des corps qui ont de la pesanteur ; & s'il arrive qu'une partie de cette cire fonduë fasse plus de séjour en un endroit qu'en un autre, elle ne manquera pas d'y faire le même effet que fait la séve aux extre-

(a) Quotque in flore novo pomis se fertilis arbos induerat, totidem Autumno matura tenebat. *Virg. Georg.* 4.

mitez des Arbres étronçonnez: Je ne trouve dans nos mecaniques rien de plus juſte que cette cire fonduë, pour repreſenter au naturel de quelle façon la ſéve qui eſt quelque choſe de liquide, ſert pourtant à groſſir un corps ſolide par la ſolidité qu'elle acquiert elle-même; elle ſe groſſit en effet, comme ſi c'étoit autant d'enveloppes appliquées ſucceſſivement les unes ſur les autres, & leſquelles il n'eſt pas trop difficile de démeler à la vûë, quand on vient à conſiderer l'extremité de quelque tronçon d'Arbre, ou les Oignons, les Raves, & autres racines coupées par la moitié.

Mais à l'égard de l'allongement des branches, & de toute ſorte de Plantes, lequel ſe fait auſſi, parce que les parties nouvelles venans à s'approcher des anciennes, il s'y fait d'une année à l'autre une ſorte d'union ſi étroite, & en terme de Philoſophes, une ſorte d'incorporation ſi intime, & ſi individuelle, qu'il n'eſt pas poſſible, ni de les diſtinguer à la veuë, ni de les déprendre, où detacher les unes d'avec les autres: à l'égard de cet allongement, dis-je, il faut bien que la ſéve nouvelle ait en quelque façon la proprieté d'amolir & de fondre l'extremité dure de chaque branche; & de chaque tige de l'année precedente, pour pouvoir marier le liquide nouveau avec le ſolide vieux, en ſorte qu'il s'en faſſe enſuite un corps entierement ſemblable, ſans qu'on y puiſſe remarquer la moindre difference de l'un à l'autre.

Je ne puis m'empêcher de dire que ceci eſt pour moi un autre ſujet d'une grande admiration: l'induſtrie des hommes n'eſt point ce me ſemble encore parvenuë à rien faire qui ſoit ſemblable à cet allongement imperceptible de branches; quoi que les couleurs des Peintres appliquées en divers temps, & la ſoudure qu'employent les Orfévres & les Fondeurs, faſſent veritablement quelque choſe, qu'on peut dire en approcher; il faut recourir à quelqu'autre effet de la nature, pour nous pouvoir repreſenter nettement cette union ſi parfaite; & ce ſera à la glace, qui par la rigueur du froid ſe forme ſur toute ſorte d'eau, & par exemple dans le baſſin d'une Fontaine: il eſt vrai que la partie de la ſuperficie de cette eau qui aura été gelée aujourd'hui, ne pourra abſolument être diſtinguée de la partie interieure de cette eau même, qui gelera demain, & ainſi ſucceſſivement de partie en partie, à meſure que le froid continuë de les penetrer; mais la comparaiſon des Goutieres, où les glaçons s'allongent à meſure que le froid de l'air s'augmente, repreſente encore plus clairement cet allongement de branches que nous avons de la peine à comprendre dans les Arbres,

Arbres, quoi que pourtant ces nœuds, & ces yeux si artistement placez par certains intervalles, & accompagnez de feüilles & de fruits, fassent à nos conceptions des difficultez jusqu'à cette heure impenetrables.

D'ailleurs nous ne sçaurions guéres profiter de ces deux comparaisons, à moins que dans l'intervalle d'un jour à un autre il n'y ait quelque cessation sensible de froid, ensorte qu'il y ait apparence certaine, que pendant un certain temps il aura cessé de geler; car quand la gelée continuë sans relâche, elle ne fait à l'égard de l'eau pendant la grand froid de l'hyver, que ce que la séve fait pendant les chaleurs du Printemps & de l'Esté à l'égard des branches allongées, toute la difficulté roule sur le premier allongement qui se fait au sortir de l'Hyver, & cela par le moyen d'une séve liquide qui monte tout de nouveau à l'extremité des branches dures & solides de l'année precedente.

A la verité, l'Arbre se fend aisément dans sa longueur, c'est-à-dire du pied à la tête, comme si dans cette situation les fibres, ou parties de bois qui en composent le corps, n'étoient en quelque façon que des fils colez les uns aux autres, mais pour ce qui regarde la largeur à le prendre à travers d'un côté à l'autre, il est impossible de le fendre, les parties sont tellement compactées & liées ensemble les unes aux autres que chacune paroît faire un petit tout, parfait en soi, & que sans le secours d'un instrument bien tranchant la séparation n'en peut être aucunement faite.

Les effets de ce séjour de séve a l'égard de nos Arbres fruitiers sont encore justifiez par le contraire de ce séjour, c'est-à-dire par quelque passage trop precipité de la séve, comme il arrive quand la séve, & sur tout des Fruits, soit à pepin, soit à noyau, étant pour ainsi dire débauchée, au lieu de suivre son cours ordinaire, qui est de venir d'un pas reglé aux extremitez des branches, se fait en chemin des sorties extraordinaires dans quelqu'autre partie de l'Arbre, & y produit en peu de jours ce que nous appellons des branches de faux bois: cette séve ainsi dereglée s'échapant avec quelque sorte de fureur & de violence, creve & monte impetueusement, & ne fait pendant ce premier effort aucun séjour dans son passage.

De là vient que les yeux qui sont les plus près de cette sortie, sont fort éloignez les uns des autres, sont plats & mal nourris; & à peine même paroissent-ils marquez; au lieu qu'après que la violence de ce premier effort s'est un peu ralentie, la séve n'allant plus

que ſon train ordinaire, il ſemble qu'elle ait ſes pauſes reglées, & ainſi vers l'extremité de cette même branche elle fait ſes yeux plus près à près, & mieux nourris, ſi bien que le bas ne pouvant ſelon ſon merite recevoir que le nom honteux de faux bois; le haut cependant peut à juſte titre ſe conſerver le nom honorable d'un bois veritablement bon & bien conditionné.

Cette comparaiſon des effets de la ſéve dans les branches avec les effets de la lumiere dans un lieu nouvellement éclairé, nous a peut-être porté un peu trop loin; mais je n'ai pû expliquer en moins de termes ce que je penſois de la promptitude, avec laquelle cette ſéve preparée par les racines paroît ſe porter ſubitement à toutes les extremitez des branches; je ſouhaite ſeulement que j'aye été aſſez heureux pour me faire entendre.

## CHAPITRE XV.

*Reflexion ſur d'autres effets du plus & du moins de la ſéve.*

JE reviens encore à une autre parité de raiſon, que je découvre entre la lumiere du flambeau, & les racines de nos Arbres, pour appuyer davantage mon ſentiment ſur l'operation differente des racines à l'égard de la ſéve qui groſſit, allonge & étend cet Arbre.

Tout de même que plus le corps lumineux eſt gros & éclairant, plus loin auſſi fait-il aller ce qu'il répand de lumiere, tout de même plus les racines qui agiſſent ſont groſſes, fortes & vigoureuſes, & plus loin auſſi ſe porte la ſéve, ou nourriture qu'elles preparent.

Ainſi il eſt facile d'expliquer d'où vient qu'on voit nourrir les extremitez de certains Arbres, ou de certaines branches, ne croyant point en effet qu'il y en ait d'autre raiſon à rendre, ſi ce n'eſt que ſûrement au pied de ces Arbres, il ne ſe fait plus de groſſes & vigoureuſes racines, & par conſequent il ne ſe prepare plus une aſſez grande quantité de ſéve, pour être capable de monter auſſi haut qu'elle avoit accoûtumé de faire, ſoit dans les années precedentes, ſoit même dans la ſaiſon où on remarque ce défaut.

La ſéve par exemple montoit peut-être autrefois juſqu'à la hauteur de trois & quatre toiſes, & preſentement elle n'eſçauroit plus

Digitized by Google

monter que juſqu'à dix ou douze pieds, ce qui paroît aſſez en ce qu'il ne ſe fait plus de branches nouvelles ailleurs que beaucoup au-deſſous de l'ancienne extrémité des vieilles.

D'un autre côté la ſéve dans le commencement de l'année avoit pouſſé des branches juſqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, & ſur la fin de l'Eſté le bout de ces branches noircit, & meurt de la longueur de cinq ou ſix pouces: la racine paroiſſoit avoir aſſez bien travaillé dans le Printemps, où la terre étoit dans un temperament de chaud & d'humide propre à la vegetation; mais la chaleur de l'Eſté ayant par ſon excez conſommé cette humidité, ces racines qui n'étoient que menuës & foibles, n'ont pû ſe défendre de ſon attaque, comme font celles, qui en d'autres Arbres ſont groſſes & vigoureuſes: nous avons parlé ailleurs des remedes qu'il faut employer contre de tels accidens.

Or d'autant plus que la racine eſt vigoureuſe, d'autant plus auſſi agit-elle vigoureuſement, & par conſequent d'autant plus attire-t'elle de nourriture, & d'autant plus en fait-elle monter; c'eſt la vigueur de cette racine, qui fait que la ſéve s'élevant juſqu'au ſommet des Arbres, les allonge encore plus qu'ils ne l'avoient jamais été; comme la foibleſſe, qui eſt cauſe que cette ſéve n'étant pas aſſez abondante pour monter bien haut, s'arrête beaucoup plus bas qu'elle n'avoit accoûtumé de faire.

Il eſt bien vrai qu'il ſemble, que comme chaque animal a ſa grandeur reglée, & comme chaque fontaine eu égard à la quantité de ſes eaux, & à la grandeur de tuyau qui les conduit, ne les peut élever que juſqu'à une certaine hauteur, par rapport au dernier lieu de repos d'où elles déſcendent.

Tout de même auſſi la hauteur, & la circonference de chaque Plante paroît être reglée, en ſorte qu'il y a un certain terme, juſqu'où la ſéve peut veritablement parvenir pour faire de nouvelles branches, mais ne ſçauroient abſolument monter plus haut pour y faire aucune production; ainſi pourvû qu'un Arbre qu'on a par exemple reconnu ne pouvoir aller que juſqu'à la hauteur de douze pieds, ſoit ravalé de cinq ou ſix, autant de fois qu'on le voit parvenu aux douze, il paroîtra toûjours vigoureux, parce qu'il travaillera pour remonter juſqu'où ſa force ſe peut élever, & par conſequent ne tombera jamais dans l'inconvenient de ſe voir deshonorer par aucune marque de motte à ſes extremitez.

Le Jardinier habile doit s'être rendu ſçavant en cette connoiſſance par les obſervations qu'il aura été capable de faire, ſoit dans

la conduite des Arbres, soit dans la culture de sa terre, la difference du bon & du mauvais fond, contribuë beaucoup à decider du pouvoir & de la vigueur de cette séve, en tel fond qui est veritablement bon, un Arbre se portera vivement jusqu'à cinq ou six toises de hauteur, & ainsi à proportion pour sa circonference, & en tel autre fond, qui est beaucoup moins fertile, un Arbre de pareille espece aussi-bien conditionné que le premier, ne pourra passer une hauteur de dix ou douze pieds, tel fond est propre à faire produire, sans être presque cultivé, tel autre n'est propre à rien, si son infertilité n'est corrigée par tous les soins, & tous les secours du Jardinage.

## CHAPITRE XVI.

### *Reflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles.*

AYant expliqué de quelle maniere la séve entrée dans les racines me paroît ensuite monter, & se répandre dans toutes les parties superieures de l'Arbre; je croirois être presentement obligé de dire comment je pense, que les branches nouvelles sortent à l'extrémité des branches le l'année precedente: & d'où vient que cette sortie paroît d'ordinaire si reglée, que les plus hautes ont communément quelque avantage de grosseur & de longueur sur les plus basses.

Je me servirai de la même comparaison que j'ai déja faite de l'eau d'un ruisseau, qui étant pour quelque temps arrêtée par une digue, ne peut continuer sa course vers le centre de sa pente; cette eau qui s'est ramassée jusqu'à faire un corps considerable, comme on voit aux grands Estangs, venant ensuite à trouver dans un moment quelques ouvertures égales, tant au corps de la digue, qui soûtenoit principalement son grand poids, qu'en quelques parties des murailles des côtez, qui ne servoient simplement qu'à l'empêcher de s'étendre trop loin; cette eau, dis-je, ayant fait, ou trouvé toutes ces ouvertures sortira en même temps par chacune d'elles, mais sortira d'ordinaire en beaucoup plus grande quantité, & avec plus de violence par la brêche de la digue, qu'elle ne fera par les brêches des côtez, & encore en sortira-t-il à proportion davantage par celles des côtez, qui ayant une ouverture semblable approcheront le plus près de cette digue, que par celles qui en se-

Digitized by Google

ront plus éloignées ; le poids de l'eau qui tend toûjours a ſon centre, qui augmente ſa peſanteur à meſure qu'elle approche davantage de ce centre, fait cette difference conſiderable, qui eſt connuë à tout le monde.

La ſéve dans nos branches y fait à peu près les même effets ; car y ayant trouvé pluſieurs ouvertures égales, c'eſt ce que nous appellons les yeux, elle ſort en même-temps par celles qui ſont les plus hautes, mais ſort en plus grande abondance par la derniere, c'eſt-à-dire par l'œil qui eſt à l'extremité, où ſe fait le plus grand effort de la ſéve, que par les autres qui en ſont éloignées ; enſuite ſi elle eſt aſſez abondante, & aſſez preſſée de ſortir par la nouvelle faite, elle ſe décharge dans les yeux plus bas, mais proportionnément davantage dans ceux qui approchent le plus de cette extremité, & moins dans ceux qui en ſont plus éloignez.

Et tout de même qu'il arrive quelquefois que l'eau de ce ruiſſeau qui trouve une digue en front, & qui trouve des murailles ſur les côtez, ſe faiſant elle-même des ſorties en fait une plus grande par l'un des côtez que par la principale digue, & ainſi ſort en plus grande abondance, par où apparemment elle devoit ſortir en plus petite quantité : de même auſſi voyons nous quelquefois dans nos Arbres, que les branches nouvelles qui ſortent à l'extremité de celle qui a été taillée, au lieu d'être plus groſſes que toutes les autres qui en ſont en même-temps ſorties, ſe trouvent cependant du nombre des plus foibles.

Pour expliquer autant que nous pourrons la cauſe d'un effet ſi contraire à l'ordre du naturel de la ſéve, nous diſons que ce changement provient de ce que la ſéve cherchant par l'effort de ſon activité naturelle à faire ſa principale ſortie par l'extrémité de cette branche, a trouvé quelque obſtacle interieur que les Jardiniers ne connoiſſent pas toûjours ; cet obſtacle l'empêchant de parvenir toute en corps à cette extremité, n'y en a laiſſé paſſer qu'une partie, & cependant ce fort de l'abondance s'étant jetté ſur quelqu'un des yeux qui étoient au deſſous du plus haut, la ſéve a commencé d'y faire ſon principal effet, & à l'égard de tous les autres yeux elle s'y eſt jettée plus ou moins abondamment, ſelon qu'ils ſe ſont trouvez plus ou moins voiſins de celui qui a ſervi de paſſage au torrent de la ſéve.

Le peu de ſéve qui a paſſé à l'œil, ou aux yeux plus haut, n'y ayant fait que des branches mediocrement groſſes, leur a communiqué ce qu'elle a accoûtumé de faire à toutes les branches foi-

Digitized by Google

bles, c'eſt-à-dire une diſpoſition prochaine à faire promptement des boutons à Fruit ; c'eſt pourquoi dans la taille, je regarde toûjours cette branche comme une des plus importantes & des plus precieuſes à conſerver pour le Fruit.

Or de bien comprendre comment ce plus, & ce moins de ſéve font des effets ſi differens ; j'avoüe de bonne foi, que ni mes obſervations, ni mes meditations n'ont encore pû m'en donner une intelligence ſuffiſante ; je vois bien que cela eſt, & j'en tire cette maxime ſi paradoxe, que le Fruit eſt une marque de foibleſſe, mais je n'ai pû encore aller juſqu'à découvrir la maniere dont cela ſe fait, ni les raiſons pour leſquelles cela ſe fait.

Je ne ſçaurois non plus comprendre d'où vient que la terre s'uſe & s'effrite en nourriſſant des Plantes qui lui ſont en quelque façon étrangeres, par exemple du Bled, des Arbres, & des Legumes, & ne paroît pas s'effriter en nourriſſant des Chardons, des Hortics, & une infinité d'autres ſortes de méchans Herbages.

Après tant d'obſervations n'eſt-il pas permis de conclure, que de toutes les manieres ſur leſquelles l'eſprit de l'homme exerce ſes raiſonnemens & ſes conjectures, peut-être n'y en a-t-il aucune où il ſoit plus difficile de raiſonner juſte que celle de la vegetation ; c'eſt un champ d'une vaſte étenduë, un champ ouvert à tout le monde, où chacun a la liberté d'entrer & de foüiller autant que bon lui ſemble ; mais où peu de gens réuſſiſſent à deffricher heureuſement, tant eſt grand le nombre des ſingularitez qui le compoſent : rien n'eſt ſi aiſé, ni ſi ordinaire que d'y tomber dans de grandes erreurs, quand on pretend tirer beaucoup de conſéquences de plante à plante, & établir en même tems beaucoup de maximes generales.

## CHAPITRE XVII.

### *Reflexion ſur la difference des effets de la ſéve dans les parties exterieures des plantes.*

IL eſt bien vrai qu'à l'égard de ce qui ſe paſſe dans les entrailles de la terre, la production des racines, & la nourriture de toutes les plantes s'y font apparemment d'une égale maniere : nous l'avons ci-devant expliqué au Chapitre des Plans ; mais en ce qui paroît au dehors, il ſemble que ce ſoit comme autant de petites

Digitized by Google

Republiques, qui ſe gouvernent differemment les unes des autres, & qui dans leur façon de faire n'ont rien de commun avec leurs voiſines, la politique de l'une étant aſſez ſouvent tout-à-fait oppoſée à la politique de l'autre: c'eſt ainſi par exemple que tous les Oiſeaux qui conviennent à la verité dans leur maniere de ſe multiplier, c'eſt-à-dire par les œufs, different cependant ſi notablement dans leur taille, dans leurs couleurs, dans leur ramage, dans leur façon de vivre & de faire, &c.

La nature a mis dans les vegetaux une ſi grande diverſité en chacun; qu'on pourroit vrai-ſemblablement dire, qu'elle n'a pas moins eu l'intention de nous faire admirer les ſources inépuiſables de ſes productions differentes, que de confondre l'eſprit de l'homme, quand il aſpire à pouvoir penetrer dans tous ſes ſecrets, & rendre raiſon de chacune de ſes operations.

De tout temps il y a eu de grands eſprits, qui ont travaillé pour ſe rendre intelligens dans cette matiere, dans notre ſiecle nous en voyons beaucoup qui l'étudient avec empreſſement: mais après avoir examiné quelqu'un des vegetaux, s'il arrive peut-être que hors les qualitez medecinales on y ait fait quelque legere découverte, on eſt aſſez enclin à ſe flatter auſſi-tôt, juſqu'à croire qu'on eſt parvenu à le connoître entierement, ſoit dans ſa cauſe, ſoit dans ſa maniere d'être; & de là on ne fait pas grande difficulté de tirer des conſequences pour les autres, & cependant pour peu qu'on veüille pouſſer ſes reflexions plus loin, il ſe preſentera au même inſtant un grand nombre d'autres vegetaux tous contraires, qui ébloüiſſent, & qui ſont par conſequent capables de renverſer tous les raiſonnemens déja faits, ou de donner au moins de grandes atteintes à la plûpart des maximes generales qu'on aura voulu établir.

Par exemple, à conſiderer d'un côté la maturité des Poires, des Pommes, des Raiſins, &c. Et à conſiderer de l'autre côté l'ordre des Fleurs aux Tubereuſes, aux Lys, aux Jacinthes, aux Pieds-d'Alloüettes, &c. Pour juger à l'égard des uns lequel endroit de chacun eſt le plûtôt mûr, & à l'égard des autres, lequel calice eſt le plûtôt épanoüi; on trouve infailliblement que tant dans ces fruits que dans ces feüilles, tout ce qui eſt le plus près de la queuë, & par conſequent le plus près de la tige & des racines, & par conſequent encore le plûtôt fait, formé & façonné, a l'avantage d'être le premier à acquerir, ce qui à notre égard lui convient de plus parfait, mais qui à ſon égard approche le plus de ſa fin & de ſa de-

Digitized by Google

ſtruction : ſur cela on ne manque pas de vouloir conclure en terme de maximes generales, que dans les plantes, plus une partie ſe trouve voiſine de l'endroit d'où lui vient la nourriture, & plûtôt auſſi parviennent-elles à ſa maturité & à ſa perfection.

Mais ſi en même temps on conſidere les Figues, les Melons, les Pêches, les Prunes, les Abricots, &c. on trouvera que la premiere partie mûre, & la meilleure, eſt celle qui ſe trouve la plus éloignée de la queuë, & par conſequent la plus éloignée de la tige, & des racines.

Si on regarde aux Orangers, aux Jaſſemins, aux Oeillets, aux Roſiers muſcats, &c. les premieres Fleurs ſont celles des extremitez de chaque branche, & pour achever d'embaraſſer notre Phiſicien, il n'a qu'à conſiderer les Framboiſiers & les Lauriers roſe, parce que ni dans les uns, ni dans les autres il n'y paroît rien de reglé, ſoit pour l'ordre de la nature des Fruits, ſoit pour l'ordre de l'ouverture des fleurs ; c'eſt quelquefois ce qui eſt le plus éloigné qui mûrit ou fleurit le premier : & c'eſt quelquefois auſſi ce qui eſt le plus prochain de ces inégalitez, où ſi vous voulez ces deſordres ſont aſſez difficiles à fixer par des maximes.

Que deviendra donc ici celle qu'on a crû pouvoir établir en general de la maturité des Fruits : & de l'épanoüiſſement des Fleurs ? il faut donc neceſſairement faire de differentes maximes ſelon les differentes eſpeces & des fruits & des fleurs que la nature nous produit.

Si au Printemps on examine l'endroit d'où naiſſent beaucoup de fruits, comme Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Abricots, Ceriſes, Groſeilles, &c. on trouve que c'eſt ſur de certaines branches, qui ſont au moins faites une année ou deux auparavant ; c'eſt là que dans l'Eſté precedent ſur le declin de la ſéve, les boutons à fruit ont été façonnez.

Dés qu'on a acquis cette connoiſſance, ne croit-on pas pouvoir ſur cela établir affirmativement, que les Fleurs ont precedé les fruits d'aſſez long-temps ? mais ſi d'un autre côté on regarde la Vigne, le Noyer, le Maronnier, le Mûrier, le Coignaſſier, le Framboiſier, l'Azerolier, &c. on trouvera qu'ici la nature agit tres-differemment de ce que nous venons de lui voir faire ſur d'autres ſujets : les Fleurs n'y ſont anterieures que de peu de jours à leurs fruits ; puis que les uns & les autres ne ſe formants que ſur des branches produites dans le Printemps même, ces Fleurs & ces fruits naiſſent avec le bois qui les doit ſoûtenir, il y a cependant cette

Digitized by Google

cette difference entr'eux, que les uns ſe font aux extremitez, comme les Noix, les Marons, les Azeroles, les Coins, & ceux-là d'ordinaire arrêtent la branche entierement, en ſorte qu'elle ne s'allonge plus, ſi ce n'eſt peut-être aux Noyers & Chataigniers, ſur leſquels nous voyons quelquefois, qu'après les Noix & les Marons formez à l'extrémité d'une branche, il y vient une aſſez grande quantité de ſéve, pour la faire encore notablement allonger; les autres ſont formez au bas de la branche, & ne l'empêchent jamais de s'allonger, par exemple, la grappe de Raiſin, & quelquefois la Mûre, &c. peut-on rien voir de plus oppoſé pour la naiſſance des Fruits.

Si à la plûpart des Arbres on regarde à l'Automne, l'endroit des branches qui ſe dépoüille le premier, on trouve que c'eſt d'ordinaire leur extrémité qui commence à paroître dénué, comme ſi les racines n'agiſſant plus pour lors ſi vigoureuſement, ou la chaleur de l'air n'étant plus ſi proportionnée à leurs beſoins, la ſéve ne pouvoit plus par conſequent continuër de monter juſqu'en haut; ſi au contraire on regarde aux Pois, aux Féves, aux Artichaux, aux Choux, & à la plûpart des autres Legumes, & même aux Amandiers & Pêchers fort vigoureux, ou trouvera que la partie baſſe eſt la premiere ſéche & fanée, durant que l'extrémité eſt encore verte & pouſſante: comment ajuſter deux effets de ſéve ſi contraires l'un à l'autre.

Si on regarde les fleurs des Fruits, tant à pepin qu'à noyau, on trouve que le Fruit ſe trouve au même endroit où étoit la fleur, parce que celle-ci en ſe paſſant paroît faire place à l'autre, pour lequel elle a fleuri; mais ſi on regarde aux Noyers, Chataigniers, Noiſetiers, comme auſſi au Bled de Turquie, &c. on trouve qu'il n'y a nul Fruit où étoient les fleurs, & qu'au contraire pour ces ſortes d'Arbres, le Fruit ſe forme à l'extrémité de la branche, ſur laquelle il n'a paru aucune fleur; & que pour le Bled de Turquie la fleur ſe forme au haut de la tige, & le Fruit ſort du nombril de chacune des feüilles inferieures.

Si on regarde l'ordre de la production des Fruits, on trouve que reglément la nature commence par des boutons à fleurs, qu'elle fait paroître, & comme nous avons dit aux Arbres à pepin chaque bouton contient pluſieurs fleurs, & conſequemment pluſieurs Fruits; aux Arbres à noyau chaque bouton ne contient qu'une fleur, & conſequemment un Fruit unique; or d'un petit éguillon, qui ſe trouve dans le milieu de chaque fleur, le Fruit ſe forme trois

ou quatre jours après qu'elle est épanoüie, & cela s'étend, si le temps est favorable, c'est-à-dire si le froid ne gâte pas ces precieux commencemens; ainsi chaque Fruit est d'ordinaire precedé de sa fleur: mais la Figue naît tout d'un coup parfaite sans fleurir, & pour les Melons, Concombres, Citroüilles, &c. le Fruit est la premiere chose qui paroît, & c'est seulement quelques jours après la naissance de ce Fruit, qu'a son extrémité on voit une fleur achever de se former, & ensuite s'épanoüir: veritablement c'est de la bonne fortune de cette fleur que dépend la perfection de ce Fruit; en sorte que si elle n'est pas capable de resister au froid & à ses autres ennemis, ce Fruit vient à mourir presque aussi-tôt qu'il a pris naissance.

De plus, quoique d'ordinaire il ne reste rien de la fleur avec le Fruit; en sorte que celui-ci n'ait accoûtumé de paroître que quand la fleur est entierement passée: cependant au Grenadier pour la construction ou composition du Fruit il reste une partie de la Fleur, ou plûtôt une partie du Fruit, naît en même-temps que la fleur, & lui sert pour ainsi dire de berceau ou de coquille, tant pour la conservation de cette fleur, que pour servir d'enveloppe à une maniere de liqueur congelée, & aux grains ou pepins, qui sont l'essence & la substance de ce Fruit.

Et au Gland, la premiere chose qui paroît, c'est encore une maniere de coquille entre ronde & plate, qui est produite sur la fin de Juillet, & qu'on peut dire lui servir de fleur: puis qu'elle n'en a point d'autre; en effet, c'est du milieu de cette coquille que sort peu de jours après ce Fruit, qu'on prétend avoir été la nourriture des premiers hommes.

Et comme chaque Arbre est composé de plusieurs branches, les unes fortes & les autres foibles, si on regarde à quel endroit se forment regulierement la plûpart des fruits; on trouve que d'ordinaire ce n'est point sur les grosses branches, mais au contraire sur les foibles que la nature prend soin de fructifier.

Si toutefois on regarde à quel endroit de la Vigne se forment les grappes, & à quel endroit des figuiers se forment les figues, on trouve que rarement en vient-il sur les branches foibles, & que communement il s'en fait beaucoup sur les grosses, fortes & vigoureuses; comment faire pour reduire sous une seule maxime ce choix de differentes situations à faire du fruit.

Si on regarde la maniere dont les arbres s'allongent, tant par leurs riges que par leurs branches; on trouve que durant la gran-

Digitized by Google

de action de la sève, c'est-à-dire au Printemps & en Eté, ce qui est extremité dans un premier moment, ne l'est pas à l'autre moment qui le suit, la sève qui monte incessamment, a formé de nouveau bois, aussi-bien que de nouvelles feüilles par dessus cette extremité precedente; & à son tour ce nouveau bois doit incontinent recevoir d'une nouvelle sève le même traitement qu'il avoit fait lui même à l'extrémité du bois precedent.

Si en même-temps on regarde aux Artichaux, aux Asperges, aux grappes de Raisins, à toutes les feüilles & tous les fruits, aux Tulipes, aux Oeillets, & à la plûpart des fleurs, on trouve que ce qui est une fois extrémité, demeure toûjours extrémité, en sorte que leur augmentation se fait par dedans & nullement par dehors, comme il se fait à l'extrémité de l'allongement des branches d'Arbres, l'Asperge, l'Artichaut, la Tulipe, & la plûpart des fleurs paroissent sortir toutes entieres du cœur de la plante; mais veritablement petites, & croissent ensuite interieurement par le secours d'une nouvelle nourriture; à voir comme elles s'élevent insensiblement de tige, & qu'elles sont poussées en haut par cette nouvelle sève, ne semble-t-il pas que cela se fasse de la même maniere à peu près que ce qui est dans un tuyau ou dans un canon, qui est poussé ou chassé par la partie basse, pour aller sortir à la partie superieure.

Si on regarde d'où viennent la blancheur & la delicatesse des Laituës liées, du Celeri, des Cardons d'Espagne, des Porreaux, &c. on trouve qu'elle vient de ce qu'on a étouffé ces legumes, soit avec du fumier sec, ou des feüilles séches, soit avec de la terre ou du terreau, en sorte que le grand air a perdu la liberté de les pouvoir rafraichir & penetrer à son ordinaire; ainsi ces parties étouffées n'étant plus immediatement éclairées des rayons du Soleil, ont non seulement perdu leur couleur verte avec ce qu'elles avoient de dur, d'amer & de desagreable, mais aussi ont acquis une certaine blancheur avec cette bonté, cette delicatesse que nous souhaitons, & si d'un autre côté on regarde le blanc & le vert des Asperges, on trouve que le plus mauvais & le plus dur est justement tout ce qui étant privé de l'aspect du Soleil par la terre, ou par le fumier qui l'environne, est entierement demeuré blanc, au lieu que le meilleur & le plus delicat est la partie qui se trouve verte & rougeâtre: chose à mon sens assez difficile à comprendre & à expliquer, que dans les Plantes l'air en attendrisse l'une, & endurcisse l'autre dans le même-temps.

Aux Marguerites & Giroflées rouges panachées, la naiſſance eſt blanche pour un temps, & enfin par les rayons du Soleil cette premiere couleur d'enfance vient inſenſiblement à ſe changer au plus beau rouge du monde.

Aux Oeillets, aux Tulipes, &c. le beau vif qui les accompagne en naiſſant, les abandonne quand le Soleil les a quelque temps éclairées,

La plûpart des Poires ſont colorées en fleuriſſant, & après la fleur, les unes deviennent vertes ou griſes, les autres blanches, ou jaunes, quelques-unes ſur la fin reprennent une couleur plus vive que jamais.

Les Abricots en approchant de leur maturité, de verts qu'ils étoient, deviennent premierement blancs, & paſſent de-là à ce beau vermillon qu'on y admire.

Les rayons de ce Soleil blanchiſſent les avant-Pêches, noirciſſent les Mûres, rougiſſent d'une couleur éclatante les Ceriſes, les Fraiſes, les Framboiſes, &c. Et d'une couleur de pourpre la plûpart des Pêches, & enfin donnent un nombre incroyable de diverſes teintures, tant aux Prunes & aux Fruits, qu'à toutes les fleurs qui paroiſſent ſur la terre: voilà beaucoup de differences bien eſſentielles.

Si on regarde aux feüilles de chaque Plante, communement on ne trouve qu'une feüille à chaque queuë, & ces feüilles ſont attachées aux branches par petits étages, comme par degrez éloignez les uns des autres en forme d'échiquier, & cependant en certaines Plantes on trouve des queuës chargées, l'une de trois, cinq & ſept feüilles, comme le Sureau, le Noyer, le Roſier, les autres de ſept, neuf, onze, comme le Frêne; quelques-unes en ont même juſques au nombre de dix-ſept, dix-neuf, & vingt-un, comme l'Acacia, & toûjours par nombre impair, & pour lors quand il ſe trouve une ſi grande quantité de feüilles ſur une ſeule queuë, bien loin d'être par degrez en forme d'échiquier, comme nous avons dit ci-deſſus, elles naiſſent diametralement oppoſées l'une à l'autre.

Aux Mûriers nous voyons au mois de May, que de chaque œil ou bouton des branches de l'année precedente il ſort quelquefois quatre & cinq Mûres, & même par fois il en ſort une branche plus ou moins longue ſelon l'abondance de ſéve qui parvient à ce bouton.

Aux Figuiers du nombril de chaque feüille pouſſée depuis le

Digitized by Google

Printemps juſqu'à la my-Juin, qui eſt à peu près le temps du Solſtice, & par conſequent du redoublement de ſéve dans nos Plantes, il en ſort pour lors regulierement une Figue pour l'Automne, & c'eſt ce que nous appellons les ſecondes Figues, dont le nombre ne paſſe guéres en ces Climats-ci, celui de cinq ou de ſix, ou de ſept au plus ſur chaque bonne branche.

Je dis bonne branche, car chaque branche n'a pas cet avantage d'être bonne: les foibles ne l'ont pas, ni les gros rejettons nouveaux du pied, ni toutes les branches ſorties de la taille faite ſur le vieux bois, ni même les groſſes branches qui naiſſent en faux bois du corps de l'Arbre; ſi bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naiſſent raiſonnablement groſſes, & ſuivant l'ordre naturel, dans lequel ſont produites les branches en toute ſorte d'Arbres, ainſi que nous l'avons ci-devant expliqué.

Les Figues qu'on appelle de la premiere ſéve, naiſſent à la my-Avril, & naiſſent tout d'un coup aſſez groſſes devant qu'il paroiſſe encore aucune feüille; elles naiſſent de l'ancien nombril de la queuë de certaines feüilles de l'année precedente, c'eſt-à-dire d'auprès l'endroit où étoient les feüilles, qui l'Eſté precedent avoient été pouſſées, & n'avoient point produit ce qu'on appelle Figues ſecondes pour l'Automne. Une grande partie de ces Figues de la premiere ſéve, ſont d'ordinaire aſſûrées de mûrir à la fin de Juillet, & pendant le mois d'Août, s'il ne ſurvient point de fraicheurs qui les faſſent tomber, & ſi pendant ces mois de chaleur elles ne ſont point gâtées, ou par trop de pluye, ou par des ardeurs extraordiniares; mais pour les ſecondes nous ne devons eſperer de voir mûrir que celles qui étant nées dès la my-Juin ſe trouvent preſque en groſſeur devant la fin de Juillet, & encore faut-il que ce ſoit dans un terroir aſſez chaud & ſec, & que l'Automne ſoit accompagnée de chaleur, & par conſequent exempte de gelée & de pluyes froides, comme nous l'avons eu l'année. 1670. & 1676.

Ce n'eſt pas ſeulement les Figues, qui naiſſent du nombril des feüilles; c'eſt une condition qui leur eſt commune avec la plûpart des autres Fruits, & même au Gland & au Jaſſemin; mais le Raiſin naît à l'oppoſite, & de l'autre côté de la feüille, ce qui paroît une choſe tres-ſinguliere, & encore plus, de ce qu'à la plûpart des Vignes, il ne ſort d'ordinaire qu'au trois, quatre & cinquiéme nœud d'en bas de la branche; au lieu que tous les autres fruits naiſſent dans toute l'étenduë de la branche, que nous appellons branche à fruit, & naiſſent même plûtôt vers ſon extrémité, que dans ſon commencement.

Digitized by Google

Les Coignaſſiers ſont leur fruit de la même maniere que les Framboiſiers, Azerolliers & Grenadiers font le leur, c'eſt-à-dire à l'extrémité des petites branches qui ſortent des groſſes aux mois de Mars & d'Avril; & cependant les Poiriers greffez ſur Coignaſſier ne font du fruit que ſur les branches produites un an auparavant.

La plus grande abondance de ſéve comme nous avons ſouvent dit, monte communement à toutes les Plantes entre le bois & l'écorce, & peut-être auſſi en monte-t-il quelque peu au travers du bois: mais à la Vigne, qui, pour ainſi dire, n'a point d'écorce, la plus grande abondance, comme nous l'avons déja dit, monte abſolument au travers du bois.

La groſſeur des Fruits ſe fait par la nourriture, c'eſt-à-dire par la ſéve, qui au ſortir de la branche coulant par le canal de la queuë, parvient au dedans de ce fruit entre le cœur & la peau, & s'y épaiſſit enfin, conformement à la nature de chacun: la groſſeur du bois, & de chaque tige ſe fait apparemment de la même maniere.

L'ordre de la production des fruits eſt, que communément les plus beaux ſoient à l'extrémité des branches, & ſur tout de celles qui ſont foibles & qu'il ne s'en faſſe qu'une fois chaque année aux endroits qui peuvent fructifier; mais la nature pratique le contraire pour les Figues, car premierement elle en produit deux fois par an; en ſecond lieu elle ne les produit guéres que ſur les groſſes branches, enſorte que particulierement pour l'Automne elle n'en fait que ſur les Arbres qui ont aſſez de vigueur; & en troiſiéme lieu, elle place les premieres & les plus groſſes dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres à proportion qu'elles en ſont plus ou moins éloignées: auſſi communement eſt-ce le même ordre qu'elles ſuivent en mûriſſant.

La maniere dont le Figuier d'Inde s'y prend à faire ces productions, tellement que ſans avoir ni tige ni branches, il ſe ſert de ſes feüilles pour ſe multiplier & s'accroître, n'eſt pas à mon ſens la moins étonnante de toutes celles que nous admirons tous les jours.

Regulierement toutes nos Plantes fleuriſſent aſſez long-temps devant que de faire & de perfectionner leurs graines, le Pourpier toutesfois fait la ſienne, ſans avoir preſque aucunement fleuri; dès que le pied eſt aſſez gros, il s'éleve un peu en differentes tiges, & fait d'abord cette graine blanche, tendre, & paroît toute déta-

Digitized by Google

chée l'une de l'autre, il la tient bien renfermée dans plusieurs petites coques, enfin mûrissant il la noircit & endurcit; pour lors les coques s'ouvrant elles nous font voir ce petit tresor, qu'elles avoient si soigneusement caché.

Les Fleurs des fruits ont entre elles de grandes differences de couleurs; les Poiriers, Abricotiers, Cerisiers, Orangers fleurissent blanc, les Pommiers rougeâtre, les Grenadiers Orangé, les Pêchers violet clair; & parmi toutes ces Fleurs, il y en a de doubles & de simples, il y en a de grandes, de mediocres, & de petites.

La Dentelure que la nature a, pour ainsi dire, pris plaisir de faire autour des feüilles de la plûpart des vegetaux, & laquelle étant si differemment taillée dans chaque espece, doit avoir donné lieu aux hommes premierement d'en faire, & ensuite d'en faire de tant de façons, & de tant de manieres; cette Dentelure, dis-je, merite bien de trouver quelque place parmi nos meditations.

Ce qui se passe à l'égard de nos Oignons de Tulipes, paroît devoir mettre toute la Philosophie à bout: au mois d'Octobre on les met en terre, ils y font leurs racines, & du milieu de chacune il en sort au mois de Mars suivant, une tige chargée de sa fleur, jusques-là rien d'extraordinaire; il en est de même aux Couronnes Imperialles, aux Jacinthes, Tubereuses, Jonquilles, &c. Mais cette tige qui a paru sortir du milieu de cet Oignon de Tulipe, tout de même que la tige de ces autres Oignons est sortie du milieu des leurs, se trouve enfin placée en dehors, & à côté de l'Oignon, ce qui ne se fait point aux autres Plantes: comment comprendre ce changement de place; l'Oignon se reseroit-il tout de nouveau, ou se montant passeroit-il imperceptiblement au travers d'un des côtez de cet Oignon, &c. En verité c'est ici un mystere de vegetation, qui ne peut-être regardé avec assez d'étonnement & de confusion.

Ce recueïl d'observations iroit à l'infini, si j'en voulois ici rapporter tant d'autres que j'ay faites dans nos vegetaux; c'est assez ce me semble, qu'il soit constant, qu'il y a en chaque Plante une determination particuliere, certaine & infaillible pour le commencement & la durée de son action, pour sa maniere d'être en dehors, pour la qualité de la terre qui lui convient, pour le goût, la couleur & la grosseur de son Fruit, pour la figure, grosseur & couleur de sa graine, pour la difference de ses feüilles & de sa tige, pour l'endroit de l'Arbre où se fait le fruit & la graine, &c.

Digitized by Google

Et que comme j'ay dit plusieurs fois, il soit très-difficile d'expliquer toutes ces differentes singularitez par un grand nombre de pores, & de diverses figures, & par des corpuscules proportionnez, qui viennent à les penetrer.

Je n'en dirai pas davantage pour le present, & finirai après avoir seulement expliqué quelques reflexions qu'il m'est autrefois arrivé de faire sur la pretenduë circulation de sève dans les Plantes.

## CHAPITRE XVIII.

### *Reflexion sur l'opinion qui admet la circulation de sève.*

COmme je suis persuadé, que premierement dans les vegetaux il se fait au Printemps une rarefaction certaine, qui commence le premier mouvement de la vegetation; & qu'en second lieu il y a dans chaque Plante un principe de vie, qui étant un agent necessaire & forcé, soûtient les premiers effets de la rarefaction, ainsi que j'ai ci-devant expliqué: le mouvement des Pendules peut, ce me semble, servir à me faire entendre; dés qu'on a monté le peson, on donne un petit branle à la Pendule, & tout le monde sçait ce qui s'ensuit: or il ne me paroît guéres possible de marier cette circulation avec l'action des racines que nous voyons se grossir & s'allonger elles mêmes dans le même temps qu'elles attirent la nourriture, & voici mes difficultez.

C'est que premierement je ne puis m'imaginer quand commence cette circulation, ni en quel endroit elle commence; en second lieu je ne vois, ni sa necessité, ni son utilité: en troisiéme lieu, supposé qu'il y en eût, je ne sçai s'il faut dire qu'il n'y en a qu'une generale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant qu'il y a de branches, &c.

A l'égard du temps & de l'origine, s'il étoit vrai qu'il y eût une circulation; il faudroit necessairement qu'elle ne commençat que dans le moment que les racines commencent d'agir, & que ce fût, par ces racines qu'elle commençat, ainsi il y auroit un temps où il ne s'en feroit point, puisque les racines n'agissent pas toûjours & comme la principale raison, qui fait que dans l'animal on admet la circulation, est pour la purification du sang, que l'on pretend devoir être au hazard de se corrompre, à moins qu'il ne soit dans un mouvement perpetuel: il faudroit conclure de là, que la sève dans

les

les Plantes se corromproit pareillement, d'abord qu'elle cesseroit de circuler ; & qu'ainsi on verroit perir tous les Arbres d'abord qu'ils seroient sans action, soit pour être empêchée par le froid, soit pour se trouver hors de leur terre ; & qu'à plus forte raison les branches separées de l'Arbre qui les a produites, periroient sur le champ ; tout de même que les membres d'un animal perissent d'abord qu'ils sont separez de cet animal ; cependant rien n'est plus contraire à l'experience de tous les plans, & de toutes les greffes, qu'on envoye si souvent & si heureusement dans les pays éloignez, sans qu'il leur arrive le moindre accident, pourvû que la chaleur ne les altere pas.

Mais de plus, supposé que cette circulation fût veritable, & qu'elle ne commençât qu'au moment que les racines commencent d'agir : par où sauvera-t-on la production des branches qui se font au Printemps indepeindamment des racines ? Or on ne peut douter qu'il ne s'en fasse, puis que beaucoup d'Arbres nouveaux plantez en font au Printemps, sans qu'ils ayent produit aucunes racines ; & puisque la plûpart des Arbres arrachez en Hyver, & laissez sur la terre, & même la plûpart des branches coupées en ce temps-là, & mises par une de leurs extrémitez dans la terre, poussent de petits jets au renouveau, sans avoir encore rien fait dans cette terre.

Mais enfin comment expliquer cette circulation, quand les Amandes des Noyaux, ou les grains ordinaires germent dans la terre, & qu'il en sort pendant quelques jours une racine qui s'allonge en descendant, sans qu'il paroisse aucune production qui monte ; quand vers le mois d'Août l'Oignon d'Imperialle sans être enterré, pousse tout de même ses racines, & ne pousse point de tige ; quand les autres Oignons poussent leur tige en Automne & au Printems, & ne poussent point de racines ; quand les Tulipes, es Tubereuses, & particulierement les Asperges montent ; en sorte que ce qui a d'abord paru extrémité le demeure toûjours, & ainsi la partie monte toute entiere de bas en haut, quand les branches à l'extrémité de celle qui a été occupée ou pincée, sont produites avec cette difference de grosseur & de longueur que nous avons ci-devant expliquée, en sorte qu'il s'y fait une distribution de séve fort inégale, quand sur les branches foibles les boutons à fruit se forment seulement à l'extrémité, & sur les grosses se forment seulement au bas : il me semble qu'il est bien difficile de trouver de la circulation dans tous ces exemples ; dans un nombre infini d'au-

tres tous ſemblables que je pourrois ici alleguer.

Or ſi on peut aſſez bien prouver qu'en quelques plantes il n'y en ait point, ne peut-on pas abſolument conclure, qu'il n'y a nulle raiſon pour en admettre dans les autres.

Joint que pour faire voir l'impoſſibilité de la circulation, il eſt vrai de dire, qu'elle ſuppoſeroit en chaque branche trois chemins diſtincts & ſeparez: deux pour l'aller & le revenir de la ſéve imparfaite, & un troiſiéme pour le retour de la parfaite, ſçavoir le premier pour la premiere route, l'autre pour ſervir de paſſage au retour, & la troiſiéme pour conduire la ſéve parfaite à l'endroit où elle devroit demeurer: je ne dis pas qu'il faudroit des chemins pour monter & pour deſcendre, parce que ſouvent les extrémitez des branches ſont pendantes, & regulierement celles des fruits le ſont toûjours; à parler auſſi proprement, on ne pourroit pas dire que la ſéve monte, quand en effet elle deſcend; mais je dis ſimplement qu'il faudroit pluſieurs chemins pour aller & revenir.

Or je demande, comment par exemple on pourroit trouver ces trois chemins dans une queuë de Ceriſe? Comment cette ſéve qui auroit ſon premier mouvement pour monter aux extrémitez, d'où elle devroit deſcendre auſſi-tôt vers les racines: comment, dis-je, elle ſeroit déterminée à deſcendre vers ce Fruit qui pend, & de la determiner juſqu'à l'endroit où elle avoit quitté la route qui la conduiſoit en haut, pour prendre auſſi-tôt ce chemin qui la devroit ramener en bas, & puis reconduire au dernier lieu, où ſa deſtinée de fruit & de feüilles la doit porter.

Je demande encore s'il ne ſe fait point de circulation pour le fruit, auſſi bien que pour le bois, & cela étant, ces deux ſéves au retour ont-elles chacune leur chemin particulier, (ce qui fera une grande multiplication de chemins,) ou bien ſe mêlent-elles enſemble, & cela fera une confuſion malheureuſe de deux ſéves, dont on veut que l'une ſoit beaucoup plus épurée, & plus excellente que l'autre.

Voilà, ce me ſemble, bien des allées & des venuës, dont la nature, qui eſt ſi ſimple dans ſes operations, ne s'accommode guéres volontiers: pourquoi la ſéve n'acquereroit-elle pas tout d'un coup ſa perfection au moment que les racines l'ont attirée: tout de même que l'air eſt tout d'un coup éclairé, d'abord que la lumiere du Soleil où des flambeaux vient à ſe preſenter; de plus ſuppoſé que la circulation dût être neceſſaire pour perfectionner la ſéve, je demande où eſt ce que s'acquiert cette perfection, ce ne peut pas être

Digitized by Google

à la premiere entrée des racines, puis qu'on veut qu'elle y ſoit comme indigeſte, ce ne peut pas être aux extrémitez des branches & des Fruits, puis qu'elle ne s'y arrête pas ayant encore deux voyages à faire; car ſi elle s'y arrêtoit, il s'enſuivroit qu'elle ſeroit parfaite, & que par conſequent il ſeroit inutile de retourner à ſa premiere ſource: ce ne peut pas être auſſi à la ſeconde viſite qu'elle vient rendre aux racines, parce qu'elle s'y arrêteroit ſûrement; car comme il eſt indifferent à la ſéve parfaite d'être employée à faire les racines ou la tige, les branches, ou les feüilles ou les fruits, elle ſeroit fixée au premier endroit où elle ſe trouveroit accompagnée des degrez de perfection qui lui conviennent.

Je demanderois encore volontiers, en cas que l'extrémité où la ſéve devoit venir, eût été retranchée, comment ſe feroit la communication des chemins de l'un à l'autre, & ce que deviendroit la ſéve, qui ſeroit preparée pour être Fruit, en cas qu'elle fût arrêtée à mi chemin, en ſorte qu'elle ne pût plus remplir ſa déſtinée.

Il eſt donc vrai, que cette doctrine de circulation entraine neceſſairement une grande ſuite d'embarras, que nous pouvons ce me ſemble heureuſement ſauver, en diſant que ce principe de vie qui fait tout agir, quand la chaleur du Soleil lui en a donné l'impreſſion, donne d'abord, & en entrant à cette eau, qui a été attirée, une qualité de ſéve parfaite, qui cependant de ſoi eſt indifferente à devenir Fruit, feüille, ou bois, & que comme cette ſéve a les degrez de la rarefaction, qui lui conviennent; elle ſe trouve legere, & propre à s'élever vers toutes les extrémitez, que ſi elle eſt tres-abondante, elle fait par tout beaucoup de bois & de feüilles, & le tout grand & materiel à proportion de ſon abondance; que ſi elle eſt en tres-petite quantité, elle fait des fleurs preſque par tout, & aſſez de fruits enſuite, mais veritablement elle les fait ici de petite taille; que ſi enfin elle eſt mediocre en de certains endroits, comme ſur les branches foibles; & au bas des branches fortes, elle y fait premierement des boutons à fruit, & enfin de beaux fruits.

Mais pour pouvoir comprendre & expliquer cette belle diſtribution de ſéve vers toutes les parties dont l'Arbre eſt compoſé, ſoit pour commencer chacune, & la continuer autant qu'il lui convient, ſoit pour la déterminer à ſa juſte grandeur, il ſemble que la nature s'y ſoit formellement oppoſée, comme ſi elle avoit pris ſoin de ſe couvrir d'un voile obſcur, pour n'être pas apperçûë dans

temps qu'elle produit & qu'elle engendre ; tellement que nos lumieres ordinaires ne ſçauroient penetrer juſques dans le ſecret myſterieux de cette vegetation.

Je veux bien que dans l'animal il y ait une circulation de ſang ; les vaiſſeaux, auſſi-bien que tout le corps de l'animal y ſont parfaits dans toute leur étenduë, ſans qu'il y faille imaginer un commencement & une fin, ainſi ils contiennent fort bien le ſang & les eſprits, pour les empêcher de ſortir par aucune extrémité ; mais dans nos Arbres qui s'allongent ſans ceſſe par dehors, il faut ſuppoſer que les vaiſſeaux ſont ouverts par leurs extrémitez, & qu'ils s'allongent inceſſamment par là, tout de même que fait la maſſe entiere de l'Arbre ; ainſi nul rapport de vaiſſeaux d'animal à vaiſſeau d'Arbre, & par conſequent l'induction m'en paroît vitieuſe & imparfaite.

La troiſiéme difficulté qui reſte, pour expliquer ſi la circulation étant admiſe il faut dire qu'il n'y en a qu'une generale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant de particulieres, qu'il y a en effet de branches, n'eſt peut être pas la moindre de toutes les autres ; parce que de n'en admettre qu'une generale, on aura bien de la peine à concevoir la repriſe des branches, qui étant plantées de boutures, deviennent en peu de temps des Plantes parfaites ; il faudroit bien dire que dans chacune de ces branches il y avoit une circulation veritable, laquelle avoit ceſſé d'agir au moment qu'il leur étoit arrivé d'être ſeparées de l'Arbre ſur lequel elles avoient été produites ; mais que d'abord ayant été replantées elles s'étoient trouvées en état d'agir par elles-mêmes, leur circulation avoit auſſi commencé à faire ſon devoir, & qu'ainſi elles étoient parvenuës à ſe rendre parfaites.

Or ſi pour l'explication de la bouture, on admet des circulations ſingulieres dans chaque branche, il en faudra neceſſairement admettre pluſieurs dans chacune de ces branches, puis qu'en effet pouvant être diviſées en pluſieurs parties, ſi on remet en terre chacune de ſes parties, avec toutes les conditions neceſſaires, elles reprendront auſſi aiſément que ſi on avoit planté les branches entieres ; & cela étant, n'eſt-ce pas ce progrez à l'infini, qui eſt le plus horrible monſtre du raiſonnement ? mais quand la branche couchée fait racine à l'endroit de ſa courbûre, & que de-là en avant cette partie du dehors qui étoit la plus menuë, devient en peu de temps beaucoup plus groſſe que celle qui tient encore à l'Arbre : ne faudroit-il pas dire qu'il s'eſt fait neceſſairement une circula-

Digitized by Google

tion nouvelle ? ſi bien que l'ancienne a fini, ou qu'au moins elle eſt demeurée inutile, joint que je ne puis voir le moyen d'ajuſter toutes ces circulations particulieres avec la generale ; pour les faire agir de concert, & par ſubordination quand elles ſont de compagnie dans un même Arbre.

Tant d'embarras, & tant d'inconveniens me déterminent ſans doute à n'avoir pas grande créance à cette nouvelle opinion de circulation de ſéve, quoi que j'aye une extrême conſideration pour le merite de ceux qui l'ont imaginée.

## CHAPITRE XIX.

*Reflexion ſur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties ſuperieures des plantes.*

QUelques-uns ont voulu dire, qu'il n'entroit pas ſeulement de la nourriture par le canal, & l'operation qui ſe fait de racines dans la terre, mais qu'il en entroit auſſi du côté de l'air par les parties ſuperieures de l'Arbre, & fondent leur opinion ſur ce que, ſi pendant l'Eſté on ſerre étroitement certaines branches en quelque endroit de leur longueur, ou que même on en dépoüille entierement une partie, celles qui ſont au deſſus du lien, ou au deſſus de l'endroit dépoüillé, ne laiſſent pas ſouvent de groſſir & de s'allonger.

A quoi je répons, que la premiere vegetation que nous avons vû faire aux Amandes, aux Noyaux, & aux graines ſemées, ne peut abſolument s'accorder avec cette neceſſité de nourriture aërienne, puiſque cette vegetation ſe fait dans les entrailles de la terre, ſans avoir aucune communication avec l'air.

Je répons de plus, qu'il n'eſt guéres poſſible de lier ſi étroitement cette branche dont eſt queſtion, que la ſéve, qui eſt une humeur non ſeulement ſubtile & delicate, mais auſſi violente dans ſon operation ; ne trouve quelque paſſage ſous ce lien ; & quoi que ſa plus grande abondance doive monter entre le bois & l'écorce ; il eſt cependant vrai que toûjours il en monte quelque peu au travers des fibres du bois, & même la nature, qui par la grande averſion qu'elle a pour le vuide, fait des choſes ſi extraordinaires, peut fort bien faire ici, que la ſéve qui eſt arrêtée en chemin, ſoit par ce lien, ſoit par cette grande écorchure, penetre cependant au

Digitized by Google

nuë, comme il arriveroit à des Arbres qu'on auroit mis en Espalier à quelque exposition du Midy dans des climats de Zone torride, bien loin que par cette tige il entrât quelque sorte de nourriture, le passage de celle qui doit venir d'en bas par le canal ordinaire en seroit tellement empêché, que toute la partie superieure de l'Arbre en periroit infailliblement, & ainsi la séve ne pouvant monter aux parties superieures, creveroit dans le pied, & y feroit une infinité de rejettons nouveaux.

Ceux qui par des incisions faites sur quelques Plantes, pretendent prouver cette intromission de séve par les parties d'en haut, ou prouver même la circulation à cause de l'humeur qui sort en abondance par de telles incisions, paroissent à mon sens se servir d'un moyen peu solide pour l'établissement d'une opinion si extraordinaire.

Car premierement, s'ils viennent à couper ou à rompre l'extrémité de cette plante, ils verront de part & d'autre aux deux extrémitez coupées une grande quantité de sources de séve, qui par de petits trous visibles & apparens boüillonne en sortant tout autour de chacune, tant de celle qui a conservé sa situation, que de l'autre qui a été separée de la premiere.

En second lieu, si l'incision est faite par le bas, il en sortira non seulement quelque quantité de cette séve qui monte incessamment, mais aussi un peu de celle qui étant déja montée, & ayant toûjours été soûtenuë de la nouvelle qui monte, ne peut s'empêcher de retomber faute du secours, & de l'appuy qui lui est ôté par les incisions: c'est ainsi que le jet des eaux jalissantes retombe si promptement à chaque fois que le robinet vient à être fermé.

Et enfin si l'incision prouvoit suffisamment, il faudroit que toute la séve superieure déscendit par une seule ouverture; tout de même que toute la liqueur superieure d'un vase se perd par le premier trou qui se trouve au dessous d'elle; mais cependant l'experience nous apprend, que d'autant d'incisions qui se font, tant au dessus, qu'au dessous de la premiere, il en sort toûjours de la séve, mais plus abondamment par la plus basse & moins par la plus haute, & sûrement ce ne peut être que le même effet que je viens d'expliquer pour la premiere.

Digitized by Google

## CHAPITRE XX.

*Reflexion sur la conformité de sève, qui se trouve pour la facture, tant du bois & des feüilles, que du fruit.*

NOus n'avons guères de Plantes, qui tout le long de l'Esté faſſent plus de racines, & par conſequent plus de ſéve que les Figuiers, ainſi nous pouvons aſſez ſûrement faire nos obſervations & nos raiſonnemens en fait de ſéve ſur celle qu'on peut remarquer en toutes les parties du Figuier; elle me paroît entierement d'une même couleur, d'un même goût, & d'une même conſiſtance, tant dans le bois, & la queuë des feüilles & du Fruit, que dans le Fruit même quand il eſt encore tout verd; car quand il eſt mûr & qu'on le détache, on n'y apperçoit aucune marque de cette ſéve blanche, dont il en reçoit ſi grande quantité devant que de mûrir.

Et de-là on pourroit bien conclure en general, qu'il n'y a pas grande difference de la ſéve qui fait le Fruit, d'avec celle qui entre dans la compoſition de toutes les autres parties de l'Arbre, puis qu'en effet elle paroît ſi ſemblable au ſortir de la queuë & à l'entrée du Fruit; auſſi bien, s'il étoit vrai que la ſéve qui doit faire le Fruit, eût certains degrez de pefection particuliere qui ne ſe rencontre pas dans celle qui fait le bois, que voudroit-on que devint cette ſéve à Fruit, ſi celui qu'elle devoit faire & nourrir periſſoit devant que d'être en nature, ou devant que d'être parfait, comme il arrive ſi ordinairement; il faut bien qu'elle ſe mêle avec tout le reſte, & qu'elle ſoit pareillement employée à la production d'autre choſe qui ne ſoit pas fruit.

Voilà pourquoi les Arbres qui n'ont point de fruit ſont beaucoup plus de bois, que ceux qui en ſont chargez: & voilà encore pourquoi je crois être toûjours bien fondé à ſoûtenir, que toute la difference conſiſte au plus & au moins de ſéve, le peu faiſant les fleurs & le fruit, comme le beaucoup fait l'écorce & les feüilles.

Joint ce que j'ay tant de fois repeté, que le fruit ſur les branches foibles ſe forme à leur extrémité, comme ſur les branches fortes il ſe forme vers la partie la plus baſſe, pour faire voir qu'il s'en forme par tout, & qu'on ſe trompe grandement, quand pretendant rendre

Digitized by Google

rendre la veritable raiſon, pourquoi les Fruits ſont d'ordinaire ſur les branches foibles, & particulierement à leur extrémité, on veut dire que cela provient de ce que la ſéve a neceſſairement beſoin de ſe cuire, & de ſe perfectionner, ce qu'elle ne ſçauroit faire qu'en paſſant dans une longueur conſiderable de petits canaux.

Quand bien même cette penſée auroit quelque apparence de bon fondement; comment expliquer la production des grappes de Raiſin, des pommes de Coin, des Mûres, des Azerolles, des Framboiſes, &c. qui ſe forment en même-temps que le bois, ſur lequel tous les ans la nature nous le vient preſenter au Printemps, car en effet par exemple ſur chaque vieille branche de Vigne taillée tous les ans au Printemps il en ſort autant de nouvelles branches qu'on y a laiſſé d'anciens yeux, & ſur chacune de ces branches nouvelles il en ſort des grappes en même-temps que ces branches ſortent, & cela n'arrive d'ordinaire qu'au troiſiéme, quatriéme & cinquiéme nœud de chacune, & puis la branche continuë de s'allonger.

Cela poſé pour certain comme il eſt, je demande comment on peut dire, que la ſéve faute de cuiſſon, ou de préparation ſuffiſante a été imparfaite juſqu'à chacun de ces trois yeux: que là il s'en eſt fait de bien aſſaiſonnée, de ſorte qu'elle s'eſt partagée en parfaite & imparfaite: la premiere ayant été employée d'un côté à faire une grappe de Raiſin dans quelqu'un de ces trois nœuds, & de l'autre à faire des feüilles & des branches; & cependant toûjours du bois, de la moëlle & de la peau dans l'intervalle de chacun des nœuds, pour la formation deſquels l'une & l'autre ſéve ont apparemment concouru; enfin après cette ſéparation de ſéve parfaite & imparfaite, il ſe fait une réunion des deux, pour ne faire plus de l'année que du bois & des feüilles au deſſus de ces grappes: tout de bon je ne ſuis pas encore aſſez clair-voyant là-dedans, pour donner dans ces ſentimens ſubtils & élevez de quelques-uns de nos Philoſophes modernes.

## CHAPITRE XXI.

*Reflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la generation des Animaux.*

NOus en avons encore, comme j'ai déja dit dans le Traité de la taille, qui sur la production des Fruits veulent raisonner de la même maniere que sur la generation des Animaux : les Animaux, disent-ils, ne produisent leurs semblables, que quand ils sont vigoureux : n'étant nullement capables de produire quand ils sont infirmes, & ainsi la generation est un action de vigueur dans tout l'ordre de la nature : donc les Arbres qui sont des êtres naturels, ne sont pareillement capables de faire leurs Fruits, que quand ils ont beaucoup de force & de vigueur, & par consequent cette generation de Fruits ne peut pas être regardée comme une marque de foiblesse ; ils ajoûtent aussi, que dans les ouvrages de la nature la force ne se doit mesurer que par la qualité noble & importante des effets qui ne peuvent être produits que par une vigueur & une puissance extraordinaire.

Ce sont à la verité des propositions & des inductions plausibles & vrai-semblables, avec lesquelles, quand d'ailleurs elles sont soûtenuës d'une reputation d'habileté bien établie, on peut persuader ceux qui ne sçavent pas se deffendre.

Quoi que j'aye une singuliere veneration pour le merite & pour les ouvrages des habiles gens qui raisonnent de la sorte ; j'avoüe toutefois que j'aurois peine à me taire, si je voyois, que pour décrier plus aisément mes maximes, on me fit par exemple avancer celle-ci, que je n'entens pas ( l'abondance d'humidité, qui fait produire aux Arbres beaucoup de bois & de feüilles, est un effet de leur force ) je puis bien avoir dit, & je le redis encore, que les fleurs & les fruits aux Arbres sont des marques de leur foiblesse, ou de leur peu de séve, comme l'abondance des belles branches sans fruits, est la marque certaine de leur force, ou de l'abondance de leur séve ; le terme d'humidité ne me paroît pas fait pour signifier la séve qui est dans l'Arbre : je crois qu'il ne se doit ici prendre, que pour l'humidité de la terre où un Arbre se trouve planté ; ainsi il y a grande difference entre abondance de séve, & abondance

d'humidité: on ne voit guéres une abondance de seve dans les Fruitiers, qui ont à leur pied une abondance d'humidité, ils ne manquent guéres de perir, quand leurs racines viennent à être submergées d'eau, & ne prendroient jamais si on les plantoit dans des terres par trop marécageuses; au lieu que d'ordinaire ils font beaucoup de bois & peu de fruits, quand étant pourvûs d'un principe de vie vigoureux, & plantez dans une terre bonne & mediocrement humide, ils produisent de bonnes racines, qui leur fournissent à la tête une abondance de séve.

Il faut donc prendre garde de ne pas confondre ensemble ces deux termes d'humidité & de séve, puis que la séve ne s'entend que de la nourriture qui est dans l'Arbre, & l'humidité ne se doit entendre que de l'eau qui peut-être au pied de cet Arbre.

Ce qui peut avoir donné lieu de vouloir raisonner sur la generation des Plantes, comme on a jusqu'à present raisonné sur la generation des Animaux, est, ce me semble, qu'on a crû que le Fruit étoit à l'égard de l'Arbre, la même chose que doit-être le petit Animal à l'égard du pere qui l'a engendré; & par ce raisonnement il faudroit conclure, que comme un jeune Lion ressemble parfaitement dans toute la conformation de son être au Lion son pere, que pareillement une Poire & une Cerise doivent ressembler entierement dans toute leur conformation au Poirier & au Cerisier, qui les ont produites, jusqu'à devoir esperer que cette Poire & cette Cerise atteindroient insensiblement, & par succession de temps leur hauteur, leur grosseur, & leur figure, comme le Lionceau atteint celle du Lion.

La nature nous fait bien voir, que sa maniere d'agir ne répond pas à ces sortes d'inductions; & ainsi c'est tout au plus si on peut dire qu'une partie du Fruit de chaque Arbre est à l'égard de ce même Arbre, ce que la semence des Animaux est à l'égard de ces mêmes Animaux.

Je ne suis pas assez instruit en Anatomie, pour sçavoir si la matiere seminale des Animaux demande autant de force & de vigueur pour être formée au dedans du corps, que pour être utilement employée à la generation; mais toûjours me semble-t-il sçavoir, que personne ne s'apperçoit: ni du temps, ni de la maniere dont elle se forme, non plus que du temps ni de la maniere dont se font les muscles, les os, les cartilages, &c. Et qu'apparemment c'est par la providence de la nature, que de toute la masse des alimens, une partie est employée à former cette semence, & le reste sert à l'aug-

mentation, où à la conservation de ce qui compose tout l'Animal, sans qu'il se fasse jamais aucun effort sensible pour fabriquer & perfectionner tout ce qui se produit au dedans du corps.

Mais j'ajoûte qu'on seroit extrêmement trompé, si on croyoit comme une verité constante, que chaque fruit fût le fourreau ou l'étuy d'une semence capable de produire un Arbre tout semblable à celui qui l'a produit : la multiplication generale des Arbres ne se fait guéres par les fruits ; en effet, qui est-ce qui a jamais vû un Prunier de Perdrigon, ou un Bigarotier venu de noyau ; qui est-ce qui voit un Figuier ou un Mûrier venu de graine, un Poirier de Bon-Chrêtien, ou de Bergamotte venu de pepin ; quoi qu'il soit ordinaire que le Chêne vienne du Gland, le Marronnier du Marron, & ainsi de quelques autres Arbres : la nature a pourvû par d'autres voyes à cette multiplication si admirable, & a voulu qu'elle se fit, tantôt par des Marcottes & des boutures, tantôt par des rejettons du pied, quelquefois par differentes manieres de greffes, &c. J'explique ailleurs une partie de ces beaux ressorts, dont la nature trouve à propos de se servir pour perpetuer chaque espece, & je viens à soûtenir affirmativement.

Que si après avoir voulu établir pour une maxime certaine, que tels Sapins n'ont de la force que parce qu'ils ont été nourris dans une Montagne du Midy, & tels ne sont foibles, que parce qu'ils ont été élevez dans une Montagne du Nord : on vouloit ensuite passer de-là à nos Arbres fruitiers, pour tirer des consequences des uns aux autres : il est grandement à craindre qu'on courroit quelque risque de faire des raisonnemens peu solides : ce sont deux champs bien differens entr'eux, & qui demandent aussi des raisonnemens qui ne le soient pas moins.

Ce qui se peut dire des Fruits, n'a guéres de rapport à ce qui se peut dire des Sapins ; dans ceux-ci on n'a que faire de chercher des distinctions d'une partie du corps de l'Arbre d'avec une autre partie : c'est assez qu'on considere simplement l'Arbre en soi tout entier pour s'en pouvoir servir à faire des mâts, des ais, des poutres, des solives, &c. mais en Arbres fruitiers on est obligé de faire distinction de branche, c'est-à-dire de la grosse d'avec la menuë, & de la fausse d'avec la bonne : on regarde ici les ouvrages merveilleux de la nature pour la distribution de la séve, qui entre dans chaque partie dont ils sont composez, & à l'égard des Sapins, il ne faut regarder au plus que l'usage particulier auquel on les peut destiner pour la construction d'un bâtiment : il importe peu à la natu-

Digitized by Google

re, qu'un Sapin ſoit propre à faire un plancher ; ou à ne le pas faire : mais on pourroit dire qu'il lui importe beaucoup, qu'un Arbre fruitier faſſe des Fruits pour la nourriture des plus nobles parties de la compoſition du monde ; & cependant à l'égard de ces Fruits c'eſt de tout ce qui ſe paſſe dans la vegetation la partie qui lui coûte le moins à faire, & qui donne le plus de peine à concevoir au Philoſophe.

Et pour confondre en toutes occaſions ce grand raiſonnement des hommes, cette même nature fait voir dans nos Arbres une ſageſſe bien differente de celle qu'elle fait paroître dans la compoſition & dans la conſervation de chaque Animal parfait, comme ſi elle avoit voulu par là couper entierement chemin à toutes les conſequences qu'on voudroit tirer des uns aux autres.

La diſtribution de la nourriture dans les Animaux parfaits ſe fait par portions égales dans chacun des membres, qui ſont entr'eux une égale ſimetrie, en ſorte que d'ordinaire le bras droit n'en reçoit pas davantage que le gauche, ni une des jambes davantage que l'autre : & ainſi du reſte : au lieu que dans les Arbres fruitiers la ſéve s'y diſtribuë par parties extrémement inégales ; peu de branches en effet s'y reſſemblent parfaitement, il en eſt de fort groſſes, & d'autres fort menuës, quelques-unes même tiennent un milieu entre les deux, il va beaucoup de ſéve dans les premieres, il en va ſi peu que rien dans les petites, & mediocrement dans les dernieres.

Il arrive auſſi quelquefois que de certaines branches venant à recevoir plus de ſéve que l'uſage particulier, auquel elles paroiſſoient deſtinées n'en demandoit, deviennent en peu de tems d'une groſſeur extraordinaire, & que reciproquement quelques-unes, après avoir été dans un temps regardées comme groſſes par comparaiſon à d'autres qui l'étoient moins, ceſſant enfin de recevoir autant de ſéve que leur premiere groſſeur en devoit eſperer, deviennent du nombre & de la claſſe des petites.

On pourroit peut-être dire, & même aſſez à propos, que la ſéve fait ici la même choſe à peu près, que ce qu'on voit faire au courant de l'eau dans le lict de certaines Rivieres ; ce courant n'eſt pas toûjours regulierement en un même endroit, par exemple dans un temps il ſe porte tout entier du côté de la rive droite, & comme ſi s'ennuyant bien-tôt après, de la route qu'il avoit lui-même choiſie, il prenoit plaiſir à changer ſouvent de place, on le voit au bout de quelque mois, ou ſe remettre entierement vers la rive oppoſée, ou

s'établir dans le milieu du terrein qui lui eſt deſtiné, mais de quelque côté qu'il ſe laiſſe aller, ce n'eſt pas d'ordinaire pour y faire de grands ſejours.

Tout de même auſſi dans les branches, qui ſont le veritable lict de la ſéve, nous voyons arriver par ci par là, & de temps en temps une maniere d'agrémens capables de ſurprendre; cette ſéve n'eſt pas toûjours conſtante à ſuivre les premiers chemins qu'elle avoit pris dans les commencemens, telle année elle fait une eſpece de débordemens dans une branche foible, qui étant ſur le point de nous donner du Fruit, en perd abſolument toute la diſpoſition, ſi bien que ſe mettant à groſſir & à s'allonger notablement au prix de ce qu'elle étoit, elle prend l'être, le temperamment, & la qualité de celles qui ne ſont propres qu'à faire du bois, & de la vient qu'elle s'attire auſſi un traitement tout contraire à celui qu'elle avoit accoûtumé de recevoir.

Telle année auſſi nous voyons arriver, que celle, qui pour ainſi dire, avoit commencé dans ſon enfance à vivre ſur le pied d'une groſſe branche, c'eſt-à-dire d'une branche à bois, changeant tout d'un coup de parti vient à augmenter le nombre des branches à Fruit, parce que le canal qui fourniſſoit de quoi la maintenir dans ſa premiere condition, ayant reçû quelque alteration interieure; cette groſſe branche s'eſt trouvée reduite à la portion des petites.

Et ce qui eſt ici de plus admirable, c'eſt que la nature qui dans chaque eſpece d'Animaux parfaits, a ce ſemble un ſeul & unique moule, par le moyen duquel elle leur fait à tous une figure égale, & un air aſſez uniforme dans les uns & dans les autres, ne cherche dans la diſpoſition & la figure de nos Fruits, ni ajuſtement, ni ſimetrie, ni égalité, ni reſſemblance: en chaque Animal les yeux & les oreilles, le ventre & les pieds, &c. ſont regulierement placez aux mêmes endroits du coprs, ſans qu'il ſoit permis de faire aucune tranſpoſition de membres, à moins que d'en faire des monſtres affreux: mais dans les Arbres Fruitiers on eſt content de la nature, pourvû que l'Arbre faſſe de beau bois, & donne de bons Fruits, que ce ſoit dans le haut, ou dans le bas, ou à droit, ou à gauche, tout cela nous eſt indifferent auſſi-bien qu'à la nature; elle a même cette complaiſance pour le Jardinier habile, qu'elle veut bien, (a) pour ainſi dire ſuivre ſes ordres & ſa conduite, & par conſequent prendre telle figure qu'il lui veut donner, juſques-là même qu'elle

(a) Cultuque frequenti, in quaſcumque voces artes, haud tarda ſequentur. *Virg. Georg.* 2.

ſe ſoûmet à produire, ou du bois, ou du fruit, en quelque endroit que ce ſoit de l'Arbre, qu'il trouve bon de lui marquer.

Ainſi, puiſqu'en même temps il eſt indubitable, que dans tout le corps de l'Arbre il n'y a pas une ſeule partie exterieure quelle qu'elle ſoit, qui ne puiſſe ſervir à la production, & que dans les Animaux il n'y en a qu'une ſeule qui puiſſe ſervir à une fonction ſemblable; y a t'il apparence de raiſonner entierement d'une même maniere ſur la generation des Arbres, & ſur la generation des Animaux.

Il y a dans les Arbres Fruitiers un détail de fonction de ſéve, où peu de gens ſe ſont aviſez de deſcendre, & peut-être même ſont-ils aſſez excuſables de ne l'avoir pas fait, parce que des ſciences, & plus brillantes, & plus relevées, ou même des emplois importans & neceſſaires ne leur ont pû permettre de s'y appliquer, & quoi qu'à tout homme, qui en deux ou trois matieres s'eſt acquis un grand fond d'habileté, il fût bien ſéant, s'il étoit poſſible, d'en avoir autant acquis en toutes celles qui ſont connuës, cependant je ne ſçai ſi on ſeroit bien reçû à dire, par exemple, qu'un Aſtrologue, qu'un Mathematicien, qu'un Architecte, ne peuvent paſſer pour être d'aſſez habiles gens dans leurs profeſſions, à moins qu'ils ne ſoient conſommez en toutes ſortes de ſciences; ſeroit-il poſſible, que celui qui eſt infiniment éclairé dans ces belles connoiſſances paſſât pour un homme ignorant, parce qu'il ne ſeroit pas parvenu à être bon Jardinier, je ne le ſçaurois croire: car comme on auroit raiſon d'imputer à l'Architecte en qualité d'Architecte, ſi une cheminée fumoit, ſi une chambre n'avoit pas une place commode pour un lict, ſi la ſimetrie n'étoit pas regulierement obſervée dans un Palais; auſſi auroit on ce me ſemble tort de lui imputer comme Architecte, ſi les Arbres Fruitiers d'un Jardin n'avoient pas une figure agreable, & ne faiſoient pas abondance de beaux & de bons fruits.

Diſons davantage, qu'il y a un nombre infini de curioſitez, qu'on peut appeller inutiles à l'égard de nôtre Jardinier, parce que tous les raiſonnemens du monde ne lui ſçauroient ſervir de rien pour y acquerir de nouvelles lumieres; ainſi par exemple quand on ſçait que le Marbre d'une telle Montagne de Genes, ou la Pierre d'une telle Carriere de S. Leu ont toute la bonté neceſſaire pour la conſtruction & la ſolidité des Statuës & des Bâtimens, pendant que le Marbre & la Pierre de tels & de tels autres endroits ſont connus de tout le monde pour être de mauvais Materiaux; à quoi ſervi-

Digitized by Google

ra-t'il de ſe mettre en peine de vouloir rendre raiſon, d'où vient la bonté de ceux-là, & le defaut ou l'imperfection de ceux-ci, puis qu'on ne ſçauroit parvenir à trouver les moyens de corriger l'un, & de perpetuer l'autre? il doit ſuffire de ſçavoir au vrai où ſont les bons pour s'attacher uniquement à les choiſir, & où ſont les mauvais pour les rebuter inceſſamment.

En Italie les Sapins du Midy ſont bons, je le veux bien, ceux du Nord ne le ſont pas à la bonne heure, l'experience du Pays a donné cette connoiſſance, mais je crois que ſur cela on ſe tromperoit beaucoup, ſi ſans avoir aucun égard à la difference du fond de terre; ou vouloit dire en general, que ce qui rend ceux-ci mauvais, n'eſt abſolument autre choſe, que d'avoir été élevez dans une expoſition du Nord, puiſque les Mariniers d'aujourd'hui ſoûtiennent, que les meilleurs Sapins qu'on puiſſe employer à faire des Maſts, viennent des Regions les plus Septentrionales de la Norvegue, & ſi au contraire on vouloit avancer, que les Sapins du Midy ne ſont bons, que parce que la grande chaleur du Soleil eſt ſeule capable de comprimer la matiere dont ils ſont nourris, & par conſequent de ſerrer & d'endurcir fortement leurs fibres, ce qu'elle ne peut faire pour les autres, qui ſont dans un lieu que le Soleil ne regarde pas à plomb: comment pourra-t-on appliquer ce raiſonnement aux Sapins élevez dans un pays où il gele preſque toûjours? N'eſt il pas naturel au froid, auſſi-bien qu'au chaud de reſſerrer, d'endurcir, & de fortifier? Et n'eſt-il pas vrai auſſi qu'il vient plus de pluyes par les vents du Midy que par les vents du Nord, & que par conſequent ce qui eſt expoſé au Midy eſt d'ordinaire pour le moins autant humecté que ce qui eſt expoſé au Nord.

Tout de même je dis, qu'en vegetation il n'eſt pas trop aſſuré de Philoſopher en general, il eſt ſur tout important d'examiner chaque choſe en particulier, & toûjours en veuë d'acquerir, non pas ſimplement de ces lumieres, qui ne ſont que repaitre une vaine curioſité d'eſprit, mais particulierement de celles qui contribuënt à donner aux Ouvriers de nouveaux degrez de connoiſſance & d'habileté: défions nous des opinions qui ne ſont au plus que probables, & qui par conſequent ne ſçauroient ſervir à établir des maximes aſſûrées, deffendons-nous des préventions, qui nous font embraſſer avec trop de déference ce qui peut avoir été avancé par un homme veritablement illuſtre en certaines matieres particulieres, mais pour avoir voulu trop entreprendre, s'eſt peut-être mêlé mal à propos de dogmatiſer ſur quelques-unes qu'on pouvoit dire n'être pas à ſa portée.

Tout

Digitized by Google

Tout le monde ſçait, que les Arbres venus en pleine campagne & en lieu ſec, ont le bois plus dur que ceux qui ſont venus dans les Forêts & dans les lieux humides, mais je crois qu'il n'importe guéres que les Arbres de la campagne ayent été élevez à des expoſitions du Midy, ou à des expoſitions du Nord, la pleine campagne dans chaque Climat ne reconnoiſſant guéres ces differences d'expoſitions, témoins les Vins de Verſenay, (*a*) qui ſont encore meilleurs à l'expoſition du Nord, que ceux qui ſont venus à l'expoſition du Midy, malgré la maxime des anciens Auteurs: quiconque auroit voulu prendre cette maxime au pied de la lettre, & chercher de grands raiſonnemens pour la maintenir, & pour l'étendre, combien d'hereſies n'auroit-il point fait en matiere de Vignobles?

Quoi qu'il ſoit vrai que l'aſpect du Soleil ſoit une des plus precieuſes, & des plus importantes conditions pour favoriſer les Plantes, cependant ſi la bonté manque du côté du fond, quelque aſpect qu'il y ait, ou du Midy, ou du Levant, (*b*) nous ne verrons guéres pour cela de productions qui réjoüiſſent, de là vient cette difference ſi grande, qui ſe trouve entre les Vins d'une même côte, quoique toute entiere elle n'ait qu'une ſeule & unique expoſition, de-là vient encore qu'il y a tant de Terres marécageuſes qui demeurent inutiles, tant de Plantes qui ſont abandonnées ſans culture, & tant de grandes Colines qui ne produiſent rien. Si les Tuyaux d'Orgues, & les inſtrumens de Muſique ne ſont effectivement bons & bien faits, à quoi ſervira-t'il de les mettre entre les mains de ſçavans Muſiciens & d'habiles Organiſtes? L'ame de tous les hommes n'eſt elle pas d'une égale ſubſtance, & d'une égale perfection, d'être dans les uns comme dans les autres: cependant à quoi attribuërons nous cette difference étonnante des grands Miniſtres & des grands Philoſophes d'avec le Peuple ſtupide, groſſier, brutal & barbare, ſi ce n'eſt à la difference du temperament, & des organes.

Il eſt donc conſtant, qu'à l'égard des productions de la terre c'eſt le fond bon ou mauvais que nous devons regarder comme la principale ſource des differences que nous y remarquons; c'eſt aſſez pour notre uſage & pour notre beſoin, que nous ſçachions ſûrement que les Arbres des Forêts croiſſent plûtôt en hauteur, & ſont

(*a*) Auſter vites ſibi objectas nobilitat, aquilo fœcundat, eligere plus velis, an melius. *Cruſcentius. Palladius.*

(*b*) Quippe ſolo natura ſubeſt. *Virg. Georg.* 2.

ne du temps passé tout Vendredi porte décours, & sur tout que le jour du grand Vendredi porte bonheur pour toutes les semences ; en sorte que semant ce jour-là, celles de qui l'on veut avoir bientôt du fruit, elles le donnent à point nommé, comme les Melons, les Concombres, les Pois, &c. Et aussi semant le même jour celles, qui selon leurs souhaits ne devroient pas monter si tôt en graines, par exemple toutes sortes de Plantes potageres, Choux, Laituës, Oseilles, &c. il semble qu'elles s'arrêtent comme par un profond respect qu'elles rendent au jour qu'on les a mises en terre, pendant que tout ce qui a été semé à d'autres quartiers de Lune vient à rebours de toutes les intentions du Jardinier.

Ils ne sçauroient convenir, que cette pratique de leurs Peres soit une fausseté grossiere, ni que ç'en soit encore d'autres, tout ce que la tradition leur a appris ; c'est à sçavoir, que ni les Plans, ni les Greffes, ni la Taile ne reussissent point à donner bien-tôt du Fruit, si on ne les a fait en décours, en sorte que d'autant de jours, disent-ils, qu'en tous ces Ouvrages on approche du dernier de la Lune, d'autant d'années avance-t'on pour faire donner plûtôt du Fruit.

Ils ajoûtent même ces bonnes gens, que ce qui fait que quelques Arbres sont si long-temps à donner du Fruit, n'est autre chose que d'avoir été ou plantez, ou taillez, ou greffez en Croissant, ou en pleine Lune, & soutiennent que c'est une experience infaillible, & qui ne peut être disputée, à moins que de vouloir contredire tout ce qu'il y a de mieux établi dans le monde.

Pour moi il me semble qu'il n'y a rien de plus erronné, tant pour la chose en soi, que pour le raisonnement qu'on en peut faire.

A l'égard de la chose ; je proteste de bonne foi, que pendant plus de trente ans j'ai eu des applications infinies pour remarquer au vrai, si toutes les Lunaisons devoient être de quelque consideration en Jardinage, afin de suivre exactement un usage que je trouvois établi, s'il me paroissoit bon, mais qu'au bout du compte tout ce que j'en ai appris par mes observations longues & frequentes, exactes & sinceres, a été que ces décours ne sont simplement que de vieux discours de Jardiniers mal-habiles ; ils ont crû par là, non seulement mettre à couvert leur ignorance à l'égard des points principaux du Jardinage, mais en même-temps ils ont espéré de s'acquerir par ce jargon quelque croyance auprès des honnêtes gens qui n'entendent rien en agriculture.



Digitized by Google

Il faudroit que j'en fuſſe venu à un terrible excés d'effronterie & de temerité, ſi j'avois entrepris d'inſulter, & de détruire une maxime auſſi ancienne que les ſiecles mêmes, & ſoûtenuë encore d'un nombre infini de Partiſans perſüadez & opiniâtres, à moins que je n'euſſe mis dans mon parti toute l'autorité d'une experience ſolide, & éloignée de toute ſorte de prevention.

Il eſt vrai que j'ai travaillé en critique ſevere dans toutes les parties du Jardinage, & que me défiant de tout ce que j'ai trouvé établi, tant dans les livres que dans la pratique de nôtre temps; j'ai tenté toutes ſortes de voyes, ſoit pour détruire les raiſonnemens des Auteurs, ſoit pour convaincre de faufſeté les principes de tous nos Jardiniers, mais ce n'a jamais été qu'avec de bons deſſeins, & de ſages reſolutions d'embraſſer toûjours la bonne doctrine, & d'exterminer ſi je pouvois la mauvaiſe.

(*a*) J'ai donc ſuivi ce qui m'a paru bon, & j'ai condamné ce qui m'a paru ne l'être pas; les décours ont été du nombre des reprouvez, & en effet greffez en quelque tems de la Lune que ce ſoit, pourvû que vous le faſſiez adroitement, & dans les ſaiſons propres pour chaque greffe, & ſur des ſujets convenables à chaque ſorte de Fruit, & qu'enfin le pied ſoit bon & bien diſpoſé, en ſorte qu'il n'ait ni trop de ſéve, ni trop peu, & qu'il ne ſoit ni trop fort, ni trop foible, vous reuſſirez certainement, tout au moins à la plus grande partie, ſans que vous puiſſiez vous rien imputer à vous-même, en cas que les greffes ayent peri.

(*b*) Et tout de même ſemez & plantez toutes ſortes de graines, ou de plans en quelque quartier de la Lune que ce ſoit, je vous répons d'un ſuccés égal de vos ſemences & de vos plantes, pourvû que vôtre terre ſoit bonne, bien preparée, que vos Plans, & & vos ſemences ne ſoient point defectueuſes, & que la ſaiſon ne s'y oppoſe pas; le premier jour de la Lune, comme le dernier ſont entierement favorables à cet égard, chacun le peut éprouver par lui-même, & me condamner enſuite comme un impoſteur, ſi j'avance ici une doctrine fauſſe, mauvaiſe, & pour ainſi dire heretique.

(*a*) Binium nobis ad culturam dedit natura experientiam & imitationem, antiquiſſimi agricolæ tentando pleraque conſtituerunt, liberi eorum magnam partem imitando, nos utrumque facere debemus, & imitari alios & aliter ut faciamus experientiâ tentare quædam, ſequentes non aleam, ſed rationem aliquam. *Varro.*

(*b*) Numquid in uno, vel altero experimento caſu fiat, verum quid certa ratione plerumque proveniat, id demum pro certo, & explorato tenere, diſcentibus imperare debemus. *Columella.*

Digitized by Google

Après avoir examiné la chose en soi ; examinons presentement le raisonnement qu'on en peut faire, comment est-il possible, qu'une influence particuliere d'un quartier de Lune puisse en même-temps à l'égard des Plantes concilier deux choses si contraires, & y faire deux effets si diametralement opposez l'un à l'autre, ce seroit un secret admirable, de faire que la Lune semît d'intelligence avec ces Jardiniers, pour faire que telle Plante montât en graine, parce qu'ils le voudroient, & empêchât cependant telle autre d'y monter, parce que pareillement ils seroient bien aises qu'elle n'y montât pas ; il n'y auroit à la verité rien de si commode dans le Jardinage, mais certainement aussi il n'y a rien de si contraire à la raison & à l'experience ; & partant comme j'espere qu'on ne s'amusera plus à ces pleines Lune & à ces décours, je ne crois pas qu'il soit necessaire de se mettre en peine de les décrier davantage.

FIN DES REFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

Digitized by Google

# AVIS.

*CE Traité de la Culture des Fleurs n'eſt point compoſé par M. de la Quintinie ; cet excellent homme qui a pouſſé le Jardinage beaucoup plus loin que pas un de ceux qui s'y ſont appliquez, juſqu'à preſent, en faiſant part au Public de ſes découvertes & de ſes Experiences, n'a écrit que ſur la Culture des Jardins Fruitiers & Potagers, & ſur celle des Orangers. Quoique dans les Préceptes qu'il a donné, il y en ait pluſieurs qui ſe peuvent fort bien appliquer aux Fleurs & à leur Culture, il eſt certain neanmoins que cette ſorte de Jardinage demande pluſieurs choſes particulieres dont il n'a nullement traité. C'eſt ce qui a engagé à mettre au jour ce Traité & à le joindre à l'Ouvrage de M. de la Quintinie, afin qu'il ne manquât rien à la ſatisfaction des Curieux, qui bien ſouvent font leur plaiſir des Fleurs, auſſi-bien que du reſte du Jardinage.*

Digitized by Google

# DE LA CULTURE DES FLEURS.

## PREMIERE PARTIE.

## DE LA CULTURE DES FLEURS EN GENERAL.

### CHAPITRE PREMIER.

*Du Jardinier Fleuriſte, & des qualitez qu'il doit avoir.*

UN Jardinier doit être jeune, ſoigneux, diligent, & aſſidu; il faut qu'il ſache la région & les effets, au moins des quatre vents principaux, pour faire le diſcernement d'une bonne ſituation. Quelque intelligence des ordres de l'Architecture lui eſt neceſſaire pour former la figure d'un Plan, & compaſſer régulierement les figures d'un parterre.

Il doit auſſi connoître parfaitement toutes ſortes de Fleurs, pour les ſçavoir placer dans les endroits qui leur ſont propres.

Pour la pratique de ſa profeſſion, il doit outre ces connoiſſances

Dans les petits Jardins, au lieu de bordures de *Buis*, de *Mirthe* & ſemblables, on conduit des traits de briques blanches bien cuites, bien ajuſtées, entre leſquelles on peut planter des fleurs communes, qui étant proches de l'entrée & expoſées à la premiere curioſité d'un chacun, ſont comme les gardes & le luſtre des plus précieuſes qui ſont au milieu du parterre.

Les bordures ne doivent point être faites *d'Auronne, de Thym, d'Hyſopé, de Lavande*, ni d'autres ſemblables plantes, parce qu'elles deſſechent la terre, & qu'elles tirent l'humeur des oignons & des racines qui en ſont proches, mais elles doivent être faites de la maniere ci-deſſus, avec du marbre, ou au moins avec des briques blanches bien cuites & bien unies, afin qu'elles joignent mieux. Il faut les mettre ſur le côté & non pas de plat, parce qu'elles font ainſi un trait bien plus délié, & qu'elles tiennent plus ferme étant enfoncées dans la terre, par deſſus laquelle elles ne doivent déborder, que de trois ou quatre travers de doigts tout au plus.

## CHAPITRE IV.

### *De la Qualité du Terroir propre aux Fleurs.*

COmme il y a deux choſes qui produiſent les fleurs, ſçavoir les racines & les oignons, auſſi y a-t'il deux ſortes de terroir propres à les faire venir; l'un compoſé d'une terre graſſe & liante, & l'autre d'une terre maigre & legere. C'eſt une regle generale, que toutes les racines demandent une terre graſſe & bien détrempée, qui ait été au moins l'eſpace de trois ans à apprêter & à aſſaiſonner; & qui n'ait point de méchante odeur.

Les oignons au contraire ſe plaiſent dans une terre maigre & legere; & celle des Jardins, pourvû qu'elle ſoit un peu amandée, leur eſt meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous le trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi pied ou environ, pour y en remettre de la nouvelle.

## CHAPITRE V.

*Des Fleurs en general, & pour les connoître.*

IL faut toûjours choisir entre les Fleurs, celles qui sont les plus belles & les plus estimées. Il en faut mettre chaque espece à part, & particulierement celles qui ont la fleur plus grosse que l'oignon; par exemple, la *Jonquille d'Espagne double*, le *Narcisse Royal*, & entre les racines, les *Renoncules*; parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres.

Les *Tulipes* & les *Anemones* peuvent être placées autour des planches proches des bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes; & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera tres gaye & tres agreable à la vûë.

La connoissance de ces especes de fleurs est necessaire, pour sçavoir dans quelle situation elles doivent être mises, c'est-à-dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au Soleil; dans une terre grasse ou legere; dans des pots plûtôt qu'en pleine terre: Et c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualitez & sa nature.

## CHAPITRE VI.

*Maximes generales concernant la culture des Fleurs.*

UN bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les Fleurs, quoi qu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon; car comme elles sont differentes entr'elles, aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le temps de travailler au Jardin, la regle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines, la façon de les semer, la saison de les transplanter, la maniere d'arroser les plantes, le tems d'arracher les plantes inutiles, & les heures d'ôter les animaux malfaisans, & enfin quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent régulierement.

Digitized by Google

## CHAPITRE VII.

### *Quand il faut travailler au Jardin.*

LE temps le plus propre pour travailler au Jardin, c'eſt-à-dire de ſemer & de planter les oignons & les racines des fleurs, eſt depuis l'Equinoxe de Septembre juſques à la fin d'Octobre, parce que les pluyes qui ſont alors frequentes, rafraichiſſent & détrempent la terre, dont la grande ſechereſſe fait mourir les plantes.

## CHAPITRE VIII.

### *Regle qu'il faut tenir pour planter.*

SI le Jardinier veut planter regulierement ſes fleurs, il doit auparavant tirer ſur une carte le deſſein & le plan de ſon Jardin; & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de ſon parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui ſont figurées ſur ſa carte, afin de mieux connoître la qualité des fleurs qu'il a miſes en chaque planche.

Voici ce qu'il faut obſerver dans chaque planche pour bien planter. On creuſe la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le ſentier, ou dans l'endroit le plus commode. Il faut délicatement remuer avec une petite Bêche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de briques qui ſont autour.

Cela fait, on crible de la terre au deſſus de la planche, juſques à ce qu'elle ſoit revenuë à la hauteur, & l'ayant bien unie avec un roüable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une diſtance proportionnée.

Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec la regle; & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers, en forme de grilles; & dans les croiſées on met les oignons, quatre doigts ſous terre, & on les éloigne les uns des autres plus ou moins, ſelon la groſſeur ou la petiteſſe qu'ils ont: après on les recouvre de la même terre, qui s'éleve deux doigts au deſſus de l'extremité des bordures, puis on l'égale avec un rouleau. Et ſi les pluyes & la peſanteur même de la terre la faiſoit affaiſſer, on remplit la profondeur qui s'eſt faite, avec de la terre criblée, mais qui ſoit maigre & legere.



Digitized by Google

Autour des bordures, comme on a déja dit, on pourra mettre des *Anemones* ou des *Tulipes:* Mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des Renoncules, parce que cette sorte de fleur, aussi bien en pleine terre que dans des pots veut être seule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette regularité, il faut bien nettoyer & épousseter autour des bordures, & balayer les sentiers & les chemins avec un balay de jonc, qui y est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre, ce qui cause au Jardin la même difformité que la petite verole aux petits enfans.

## CHAPITRE IX.

### *Maniere de planter dans des Pots.*

LEs pots vernis sont les meilleurs, mais generalement tous doivent avoir autant de hauteur, que d'ouverture; neanmoins le fond doit être plus étroit de deux ou trois doigts que l'entrée, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre.

Si on veut mettre des oignons dans des pots, il faut prendre de la terre maigre & legere passée par un crible, & la faire entrer dans les pots jusques à la hauteur du lict sur lequel il faut planter l'oignon, qui doit être de quatre doigts au dessous de l'entrée du pot, ou plus ou moins, selon que le requiert la qualité de la plante qu'on y met.

Il ne faut planter qu'un oignon ou une racine dans chaque pot, & s'il est assez grand pour en tenir davantage, il faut, pour éviter la confusion, n'y en mettre que de la même espece, & les éloigner à quatre doigts du cordon du pot, pour leur faire recevoir plus de nourriture de toutes parts.

Le lict étant rangé & applani de la maniere qu'on vient de dire, il faut y placer proprement les oignons ou les racines puis les couvrir de la même terre, tant qu'elle s'éleve un peu au dessus du pot, sa pesanteur fait qu'elle s'affaisse toûjours assez.

Après qu'on les a plantés de cette sorte, il ne faut pas d'abord les exposer aux rayons du Soleil, & principalement si la chaleur prédomine en Automne.

Si ce sont des oignons, il faudra les tenir en un endroit à l'ombre, mais pourtant aëré: & si ce sont des racines, on attendra qu'elles commencent à germer; & alors on les arrangera au Soleil & à l'air,

Digitized by Google

dans l'ordre que l'on jugera à propos pour l'embellissement du Jardin. Voyez ci-après dans la Seconde partie le Traité des Tulipes & des Oeillets.

## CHAPITRE X.

### *Maniere de recüeillir les graines.*

LEs graines de quelque sorte de plante que ce soit se recüeillent ainsi.

On laisse à la plante une fleur ou deux tout au plus, c'est-à-dire de celles qui sont plus vigoureuses, & qui ont été des premieres à fleurir, à la reserve desquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reservées étant mûre on la recüeille soigneusement, & on la garde pour la semer en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle, les graines de *Giroflées*, d'*Anemones*, qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cüeillies, un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du Midy, parce que ces deux choses-là, plûtôt que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux semences, c'est pourquoi si dans ce temps-là le vent n'étoit pas du Midy, ou si par le soufle d'un autre vent l'air se refroidissoit, il faudroit attendre jusques à la pleine Lune suivante.

## CHAPITRE XI.

### *Quand & comment il faut semer.*

LA meilleure saison de planter c'est le mois de Mars, & le mois de Septembre à la pleine Lune, c'est-à-dire depuis le seize jusqu'au vingt, conformément au proverbe qui dit.

*Dans la nouvelle Lune, il faut planter des Fleurs:*
*Les semer en decours, & par cette observance,*
*On leur procure l'excellence*
*Et la vivacité des brillantes couleurs.*

Pour semer voici la regle qu'il faut suivre; les graines qui ont l'écorce dure, & qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fenduës, parceque recevant ainsi plus de force en dedans, &

Digitized by Google

ayant le paſſage plus libre par dehors, elles germeront aiſément.

Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond ſont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux, qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infuſion de jus, ce qui non ſeulement ſert à les conſerver, mais ſert encore à les faire venir plus belles & plus variables.

Après cette infuſion, on les ſeme dans de bonne terre, mais legere & paſſée par un crible fin, preparée pour cet effet dans des Pots, ou dans des cuviers.

Ces graines ainſi ſemées, doivent être recouvertes de terre de la hauteur d'un doigt, ſi elles ſont grandes; ou d'un demi doigt au moins, ſi elles ſont petites.

On les met au Soleil deux à trois heures, & tous les jours, quand le Soleil ſe couche, on les arroſe à petites goutes doucement au travers d'un balay.

Quand elles ſont levées, on les laiſſe tout le jour au Soleil, & on les moüille de la maniere qui vient d'être dite, ſans manquer, tous les ſoirs, & à proportion qu'elles s'éleveront au deſſus de terre, elles s'enfonceront auſſi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus mediocrement arroſées, & il ſuffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les faſſe pourrir, attendu qu'elles ſont tendres & plus petites que les autres.

## CHAPITRE XII.

### *Dans quelle Saiſon il faut tranſplanter.*

ON tranſplante les fleurs au Printemps & en Automne, au mois de Mars & au mois de Septembre.

Cela ſe fait dans la nouvelle Lune, depuis le dix juſques au quatorze, mais particulierement le douziéme de la Lune, & alors on tranſplante en bonne terre toutes ſortes de fleurs, ſoit dans des pots, ou en pleine terre également.

Il faut en Hyver les garantir du froid, en les mettant à couvert en quelque endroit qui ſoit pourtant aëré; Et dans l'Eté, il faut les défendre de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le Soleil ne ſoit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine, ne ſe tranſplantent qu'a-

Digitized by Google

prés deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre & legere, pour leur faire avoir des fleurs à la troisiéme ou à la quatriéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons, peu avant en terre, & proche les uns des autres, au lieu que les gros doivent être plus enfoncez & plus éloignez.

## CHAPITRE XIII.

### *L'heure & la Maniere d'arroser les Plantes.*

PEndant l'Hyver les plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau, mais pour lors, il les faut arroser mediocrement, deux ou trois heures après Soleil levé, & jamais le soir, parce que le froid de la nuit pourroit geler la terre, ce qui feroit infailliblement mourir les plantes.

Quand on les arrose en hyver, il faut prendre garde à ne les point moüiller, mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour.

Et tout au contraire en Eté, il les faut arroser le soir après le Soleil couché & jamais le matin, parce que la chaleur du jour réchaufferoit l'eau, & cette eau échaufée brûleroit tellement la terre, que les Plantes tomberoient dans une langueur, qui les feroit flétrir & sécher.

Un bon Jardinier doit sçavoir, que quand les Plantes sont encore naissantes & petites, elles demandent moins d'eau, que quand elles deviennent grandes: c'est pourquoi quand elles sont venuës à une certaine grandeur, il faut plus les arroser qu'auparavant, ce qui veut de la conduite & du soin.

## CHAPITRE XIV.

### *Le temps & la maniere d'ôter les herbes inutiles.*

LA beauté & la propreté d'un Jardin, ne sert pas seulement à contenter la vûë, elle sert encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs; c'est pourquoi on doit non seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & en ôter toutes les immondices, mais il faut aussi avoir soin de bien nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop séche, parce qu'a-

lors on ne feroit que couper ces herbes, & on laisseroit aux racines, qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en pousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop moüillée, parce qu'en arrachant les racines, la terre qui y est attachée viendroit aussi, ce qui causeroit un grand dommage aux plantes voisines.

Le tems le plus propre pour cela, est, quand la terre n'est ni trop séche ni trop humide, mais quand par la mediocrité de l'humidité & de la chaleur, elle est plus relâchée & plus facile à manier, & que les herbes sont assez grandes: il faut avoir soin au même temps de reparer proprement la terre avec les mains, afin de rétablir les planches dans l'égalité qu'elles avoient auparavant.

## CHAPITRE XV.

### *Le Temps & la Maniere de purger un Jardin des Animaux malfaisans.*

LEs animaux qui font le plus de mal dans un Jardin, sont les *Chenilles*, les *Limas*, les *Vers*, les *Pucerons*, les *Punaises vertes*, les *Ascarides*, les *Fourmis*, les *Souris* & les *Taupes*.

Pour ôter les *Chenilles*, il faut tous les matins secoüer chaque plante avec la main. Alors ces Insectes demi mortes & roides du froid & de la gelée de la nuit tombent facilement par terre, sur laquelle on les écrase, en mettant le pied dessus.

Quant aux *Limas*, le Jardinier doit avoir grand soin de les chercher soir & matin, & particulierement en temps de pluye; alors ils sortent de terre pour aller à la pâture, ainsi on les trouve & on les tuë aisément.

Pour les *Vers*, il faut suivre la même méthode, parceque c'est aussi dans le temps pluvieux qu'ils ont coûtume de sortir de leurs troux, & si on les veut faire sortir en d'autre temps, il ne faut que répandre sur les chemins une décoction de graines ou feüilles de chanvre, & aussi-tôt on les verra paroître.

Pour les *Pucerons*, on fiche en terre une baguette de la hauteur d'un demi pied, au haut de laquelle on met un gaudet, le goulet en bas, dans lequel ces petits animaux, qui aiment à être cachés, ne manqueront pas de se venir mettre, & ainsi on les tuë sans peine; ou bien il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, les Pucerons s'y amassent tous, & il est facile de les tuer.

Pour

Pour faire mourir les *Punaiſes vertes*, qui mangent les boutons de roſes, & gâtent les autres fleurs, on prend du vinaigre que l'on jette ſur les plantes, cela les fait toutes mourir.

Contre les *Aſcarides*, & autres ſemblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux plantes qui ſont dans des pots, qu'aux autres, on prend ce pot que l'on met dans un ſceau où il y a de l'eau, en ſorte que le pot puiſſe tremper à la hauteur de cinq ou ſix doigts, il faut le laiſſer là pendant l'eſpace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, ſortiront auſſi-tôt.

Pour les *Fourmis*, il faut prendre un ou pluſieurs os, à demi décharnez, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure, attirez par cet appas, ils accourent à grandes bandes, & quand ces os en ſont tous couverts, on les retire, & on les jette dans le feu ou dans l'eau, & réiterant cela pluſieurs fois, on les exterminera aiſément. Ou ſi on les voit ſur terre marcher en rang, on les conſumera avec du feu de paille, ou de la cendre chaude.

Pour les *Souris*, il faut prendre des chats, plus il y en a, & mieux c'eſt. On les écorche & on en remplit de paille les peaux, & les ayant bien recouſuës & miſes comme s'ils ſe tenoient ſur leurs pieds, on les frotte par dehors de leur propre graiſſe, & on les met dans les endroits où les ſouris ont accoutumé d'aller, l'odeur de cette graiſſe, & la vûë de leurs ennemis les épouvante & leur fait prendre la fuite. On peut encore mettre des *trappes* & des *ſouricieres* & ſemer par ci par là une compoſition de verre broyé mêlé avec du plâtre & du fromage, & il ne faut point ſe ſervir de poiſon, ni d'arſenic, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Pour les *Taupes*, lorſque l'on voit la terre ſe ſoulever, & quelque choſe qui y remuë, il faut s'en approcher ſans bruit, de peur que la Taupe ne s'enfuye, parce qu'encore qu'elle n'ait pas l'uſage de la vûë, elle a neanmoins l'oreille tres ſubtile: s'étant ainſi approché, il faut preſtement renverſer une bêchée de terre; parceque très ſouvent avec cette terre, on tire auſſi l'animal: Que ſi la terre étoit trop ferme pour être renverſée, il faudroit en ce cas ficher pluſieurs fois la bêche dans cet endroit, afin d'étourdir au moins la Taupe à force de coups.

## CHAPITRE XVI.

*Le Temps & la Maniere de tirer & de conſerver les Oignons & les racines.*

IL faut tirer les oignons & les racines tous les trois ans, pour le plus tard.

Le veritable temps de les tirer, c'eſt depuis le commencement de Juin juſques à la fin d'Août.

Alors ils s'arrachent plus facilement, parce que la terre ſe trouve ſechée par la chaleur du Soleil. Il faut tirer avant les autres ceux qui fleuriſſent les premiers, comme les *Narciſſes* & les *Baſſins*.

En creuſant pour les tirer il faut obſerver cette regle-ci.

Il faut ôter adroitement la terre avec la pioche, par l'entrée de la planche, & prendre garde que le fer ne touche ni ne perce quelque oignon, & ſi par hazard cela arrivoit, il faudroit prendre auſſitôt de la terre bien ſeche & bien aduſte, & la répandre ſur la bleſſure. Cela y eſt excellent.

Quand on a retiré les oignons, il ne faut pas laiſſer de repaſſer une ſeconde fois dans le même endroit, afin qu'il ne demeure rien qui empêche l'ordre, & l'arrangement des autres oignons que l'on y pourra mettre après.

Cette regle eſt pour toutes les planches.

Les cayeux ne doivent point être détachés des gros oignons qui les ont produits, mais il faut les y laiſſer unis avec leurs tuniques & & pellicules ; & les garder dans une loge ou une ſerre chaude & ſeche, où on les laiſſe étendus à terre ou ſur une table l'eſpace de huit jours, après quoi il faut les ſerrer dans des paniers, chaque eſpece à part, & les pendre aux ſoliveaux de quelque autre loge tournée au vent de Biſe, qui eſt un air très-ſalutaire aux oignons, parce qu'il les conſerve en les maintenant toûjours frais.

Il faut ſçavoir que les petits oignons, comme ceux des *Jonquilles* & ſemblables, pour être mieux conſervés, doivent être envelopés dans du papier & enfermés dans des boëtes.

Il y a des gens qui les tirent tous les deux ans, foüillant chaque année une partie de leur Jardin, ce qu'ils font après l'Equinoxe de Septembre, en obſervant ce qui ſuit.

Ayant creuſé ſoigneuſement une planche, & levé tous les oignons, ils en ôtent ſubtilement ce qui s'étoit multiplié ; & après

Digitized by Google

avoir accommodé leurs planches de la maniere qu'il a été dit ailleurs, ils la replantent en même-temps de la même maniere qu'elle étoit, & mettent à part ce qui s'y étoit multiplié, pour le placer dans un endroit separé.

Les racines se doivent tirer de la même maniere que les *Anemônes* & les *Argomones*, qu'il faut lever tous les ans, soit qu'elles soient dans les pots, ou en pleine terre, parce qu'elles sont fort sujettes à pourrir.

Quand elles seront séches, avant que de les remettre dans les paniers, il en faut arracher toutes les langüettes superflues: on les garde, comme les oignons.

Pour les *Renoncules*, il faut les ôter de terre dès que les feüilles en sont séchées, & après que les racines en auront été essorées, on les mettra dans des boëtes avec du sable.

Les autres plantes qui ont une racine perpetuelle, se tireront au mois d'Octobre ou de Novembre, il faut les replanter aussi-tôt.

## CHAPITRE XVII.

*Ouvrages qu'il faut faire au Jardin Fleuriste chaque mois de l'année.*

### *EN JANVIER.*

IL faut couvrir les plantes qui craignent le froid avant le mauvais temps, n'attendre pas que la terre soit durcie par la gelée.

Sur les canaux couverts, il faut tenir des souricieres tenduës pour prendre les Rats de Jardins & les mulots qui vont là chercher de quoi paître. L'amorce sera des pois amandes, ou des avellines. On doit preserver des grandes pluyes & des gelées les Anemones qu'on auroit plantées dans des pots, comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semées dans des pots ou dans des caisses.

### *EN FEVRIER.*

IL faut observer les mêmes Articles du mois précedent. Au commencement de ce mois on doit semer sur couche les plantes jardines à porter leurs fleurs ou leurs fruits en ce pays, comme *Balsamine, Melanzene, ou Pommes d'amour, Datura, Canne d'Inde, Pomme d'Ethyopie, Pomme dorée, Amaranthe ou Passevelours*, ayant soin de les préserver des gelées, les couvrant lorsqu'elles sont levées de cloches de verre, & jettant de la paille par dessus, s'il est be-

ſoin ; comme on a coûtume de faire pour conſerver les Melons.

## *EN MARS.*

APrès le dix ou douze du mois, & même plus tard on ôte les couvertures des Plantes.

Il vient quelquefois de grands vents ou de grands hâles qui deſſéchent la terre, pendant leſquels on ne doit ni ſemer ni tranſplanter.

A la mi-Mars, on peut replanter les plantes fibreuſes, comme les *Violettes de Mars*, *Hépatiques*, *Paquetes*, ou *Marguerites*, *Primeveres*, *Ellebores*, *Camomilles*, & ſemblables.

En ce même temps on ſemera ſur couche divers ſortes de graines, comme *Oeillets*, *Giroflées*, *Baſilic*, *Oeillets d'Inde*, *Marjolaine*, *Phaſeol incarnat d'Inde*, *Merveille du Perou*, ou *Herbe à Suiſſe*, *Creſſon d'Inde*, *Souci double*, *Volubilis* des trois eſpeces, *Poivre d'Inde*, *Myrthe*, *Carouge* ou *Carobe*, & d'autres que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y ſemer.

Pour ce qui eſt des *Oeillets*, *des Giroflées*, *Myrthe* & autres plantes qu'on tire de la ſerre, il faut les mettre à l'ombre pendant huit ou dix jours, pour les préparer à ne pas craindre les chaleurs.

L'on tranſplante les Arbriſſeaux qui craignent le froid, comme les *Jaſmins d'Eſpagne*, *Orangers*, *Myrthe*, *Laurier Roſe & les Ciclamen Automnaux*.

Il vient quelquefois des gelées de nuit qui ſe fondent le lendemain au Soleil, & qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits; pendant ce temps, il faut ſoigneuſement couvrir les Tulipes pour les préſerver, d'autant que ces ſortes de gelées cauſent des taches blanches dans leurs Feüilles, ce qui les fait mourir ſouvent.

On doit obſerver la même choſe aux Anemones, aux Oreilles d'Ours, aux Jacinthes brumales & aux Cyclamens printaniers, afin de préſerver leurs fleurs de ces gelées.

## *EN AVRIL.*

LE commencement de ce mois eſt la meilleure ſaiſon pour tranſplanter toutes ſortes de plantes fibreuſes ſpecifiées au mois précedent.

On tire de la ſerre toutes les plantes qui craignent le froid, ſi on avoit oublié de les tirer en Mars.

Il faut arroſer ſoigneuſement les *Renoncules* & les *Anemones*, lorſque la terre eſt deſſechée, & auſſi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou dans des caiſſes.

Digitized by Google

Il faut préſerver des vents, des pluyes, de la grêle & du Soleil ardent, les *Tulipes panachées*, *les Oreilles d'Ours*, *les Anemones*, *les Renoncules*, & autres belles fleurs, & pour cet effet tenir des paillaſſons ou couvertures toutes prêtes dès le commencement de ce mois.

*EN MAY.*

ON tranſplante les Cyclamens Automnaux, ſi on les veut changer de place, car autrement cela n'eſt pas neceſſaire.

En ce mois-ci la graine d'*Anemone* ſe trouve mûre, il la faut recüeillir & tenir en lieu ſec, juſqu'au temps de la ſemer.

On départ les *Giroſtées muſquées doubles*, dites *Julianes*, pour les multiplier.

On ſeme diverſes ſortes de graines, de plantes annuelles, pour avoir des fleurs tout de long de l'Eſté, comme *Souci double*, *Thlaſpi de Candie*, *Muſcipula*, *Scabieuſe veloutée*, *Cyanus* de toutes ſortes, & *Penſées* de Jardins.

*Les Iris bulbeux* fleuriſſent vers la fin de ce mois: lorſqu'ils ſont fleuris, on coupe leur tige, que l'on fiche en des pots pleins de terre, & on les tient ainſi en une ſale fraîche, pour les faire durer plus long-temps. On les peut auſſi tranſplanter en même temps, les arroſant auſſi-tôt qu'ils ſeront replantez.

A la fin de ce mois on commence à déplanter les *Tulipes* plus hâtives, qui ſont deſſechées.

On couvre les autres comme au mois précedent, pour les préſerver des pluyes trop frequentes.

*EN JUIN.*

ON peut encore ſemer diverſes ſortes de graines de plantes annuelles, pour en avoir des fleurs vers l'Automne.

Il faut recüeillir les graines mûres, comme de *Jacinthes Orientales*, *Narciſſes*, *Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, & autres ſemblables, & les garder en lieu ſec, pour les ſemer chacune en ſa ſaiſon.

On déplante les *Tulipes* & on les replante incontinent qu'elles ſe trouveront dépoüillées, ou qu'elles ſembleront ſe deſſécher: on les met fort avant en terre, ou en un lieu frais moins avant, les arroſant par le deſſus, pour tenir ſeulement la terre fraîche.

Il faut déplanter les *Anemones* & les *Renoncules*, après les pluyes qui viennent vers la fin de ce mois, non pas devant.

On peut à la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-temps hors de terre & les replanter incontinent, comme *Cyclamens printanniers*, *Jacinthes Orientales & autres Jacinthes bulbeuſes*, *Iris*, *Fritillaires*, *Hemerocales*, *Martagons* & autres ſemblables.

Digitized by Google

## *EN JUILLET.*

ON peut encore lever les *Cyclamens printanniers* & les plantes bulbeuſes ſpecifiées au mois précedent, pour les tranſplanter auſſi-tôt.

La graine de *Cyclamen printannier* ſe trouve mûre en ce mois : il la faut recüeillir, & ſemer en même temps dans des pots.

On ente en approche les *Myrtes*, *Jaſmins*, *Orangers*, *Roſiers* & autres pareils arbriſſeaux.

Depuis le commencement de ce mois juſqu'en Septembre, on fait des marcotes d'Oeillets.

## *EN AOUST.*

AU commencement de ce mois on ſeme la graine d'*Anemones*, la couvrant legerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, & on l'arroſera ſouvent, pour empêcher que la terre ne ſe deſſeche.

On plante auſſi les Anemones ſimples, pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'hyver.

C'eſt la ſaiſon pour ſemer les graines de *Narciſſe* & de *Jacinthes Orientales*.

## *EN SEPTEMPRE.*

ON tranſplante *les Myrthes*, *Lauriers-Roſe*, *Jaſmins*, & toutes autres eſpeces d'Arbriſſeaux qui ſont ſujets à la gelée, ou toûjours verts, & auſſi toutes ſortes de plantes fibreuſes, comme *Hepatique*, *Oreilles d'Ours*, *Ellebore*, &c.

Il faut ſemer les graines *d'Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, *Alaternes*, *Iris*, *Couronne Imperiale*, *Martagons*, *Hemerocale*, *Tulipe*, *Pied d'alloüette*, *Thlaſpi de Candie*, *Pavots*, & generalement les plantes annuelles qui ne ſont pas ſujettes à la gelée.

On plante toute ſorte d'*Anemones*, après les premieres pluyes qui viennent dans ce mois, & auſſi les *Renoncules de Tripoli*.

## *EN OCTOBRE.*

ON peut encore planter & ſemer toutes les plantes & les graines ſpecifiées au mois précedent.

Il faut mettre dans la ſerre par un beau temps, ſur la fin de ce mois, les arbriſſeaux qui craignent la gelée, comme *Orangers*, *Myrthes*, *Jaſmins*, *Lauriers-Roſe* & autres ſemblables, en laiſſant toutes les portes & les fenêtres de la ſerre ouvertes, juſques à ce qu'il y ait lieu de craindre que la gelée y puiſſe entrer, car alors il faut avoir ſoin de les fermer.

Digitized by Google

*EN NOVEMBRE.*

IL faut préparer les paillaſſons ou couvertures pour les plantes qui ſont ſujettes au froid, afin de les couvrir lors qu'on jugera le temps diſpoſé à la gelée.

On peut planter & ſemer encore les plantes fibreuſes & les graines marquées au mois de Septembre.

Voyez & obſervez les Articles du mois de Janvier. Ce mois eſt la meilleure ſaiſon pour planter les *Tulipes panachées*, principalement dans les petits Jardins renfermez de hautes murailles, & qui n'ont gueres de Soleil.

*EN DECEMBRE.*

IL faut obſerver les Articles contenus au mois de Janvier, où l'on renvoye le Lecteur pour éviter les redites.

## CHAPITRE XVIII.

*Plantes qui ſont ſujettes à perir par la gelée.*

COmme il y a des Gelées plus âpres les unes que les autres, & qu'ainſi les plantes y reſiſtent plus ou moins, ſelon qu'elles ſont délicates ou robuſtes, il eſt à propos d'en faire la diſtinction, & de les diviſer en trois Claſſes. *Dans la premiere*, ſeront les plus tendres au froid & qui ont peine à reſiſter même aux premieres gelées. *Dans la ſeconde*, celles qui ne meurent que par de plus fortes gelées. *Dans la troiſiéme*, celles qui y reſiſtent encore davantage & qui ne periſſent que par de grands Hyvers. Ce ſont là comme trois degrez de gelées qu'il faudra obſerver, afin d'en garantir leſdites plantes par des couvertures convenables.

*Liſte de celles qui craignent le froid au premier degré.*

Aloë d'Afrique.
Amaranthe ou Paſſevelours.
Amaranthus tricolor.
Baſſamine mâle.
Baſilic.
Canne d'Inde.
Eſycriſon ou fleur immortelle.
Figuier d'Inde d'Amérique, très-épineux.
Figuier d'Inde de la grande eſpece.
Gladiole d'Ethiopie.
Rubarbe arborée.
Melanzene ou Pomme d'amour.

Digitized by Google

Naſturtium Indicum.
Narciſſe du Japon & autres Narciſſes des Indes.
Oeillets d'Inde.
Ornithogalon d'Arabie.
Phaſeol incarnat des Indes.
Poivrier d'Inde.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuſe, dite Dátura.
Sariette d'été.

*II. Plantes qui craignent le froid au ſecond degré.*

Aloë d'Amérique.
Anemones.
Aton des Indes.
Cyclamen Printanier.
Cyclamen de Verone
Digitale ferruginée d'Eſpagne.
Fleurs du Soleil.
Girofliers.
Jacinthe du Perou.
Jaſmin d'Eſpagne.
Jaſmin jaune des Indes.
Iris de Suze.
Laurier Roſe.
Myrthe.
Narciſſe à bouquet du Levant.
Oëillets.
Orangers.
Phalangium de Crete.
Renoncules de Tripoli doubles & ſimples.
Renoncules de Portugal.
Soucis doubles.
Violiers doubles de quelque couleur qu'ils ſoyent.

*III. Plantes plus robuſtes qui craignent le froid au troiſiéme degré.*

Bellis d'Eſpagne.
Fritilaires de Montagnes.
Geneſt d'Eſpagne à fleurs blanches.
Grenadier à fleur double & autres.
Jacinthe à fleur double & autres.
Jacinthe à Orientale Zunbuline.
Iris Bulbeux.
Lychnis ou Jacée blanche double.
Marjolaine.
Matricaire à fleur double.
Pavot épineux.
Plante de la paſſion.
Veronique à fleur double.
Violiers ſimples, car les doubles reſiſtent moins au froid.

CHAPITRE

Digitized by Google

## CHAPITRE XIX.

*En quel Solage ou Aſpect on doit planter les Fleurs.*

EN ceci il faut conſiderer quel eſt le naturel de la Plante qu'on veût mettre en terre, ce qui conſiſte en deux choſes. I. Si elle eſt ſujette à la gelée ou non, ce qu'on pourra apprendre par la Table precedente. II. Si elle aime la terre graſſe & humide, ou maigre & ſeche, ce qu'on apprendra par les deux tables ſuivantes: & ayant par là reconnu ſa nature, il ſera aiſé de la placer au lieu qui lui ſera le plus propre, par exemple, ſi vous reconnoiſſez qu'elle craigne la gelée, ouqu'elle aime une terre ſeche, il faudra la planter au lieu le plus chaud du Jardin. Au contraire ſi elle ne craint pas l'Hyver & qu'elle aime une terre graſſe & humide, vous la mettrez au lieu le plus froid & à l'ombre, comme celui qui conſerve le plus d'humidité pendant leschaleurs de l'été. Toutes les autres plantes ſe pourront placer par tous les autres endroits du Parterre. Ainſi vous leur donnerez le lieu où elles ſe plairont le mieux & où par conſequent elles profiteront davantage.

*Plantes qui aiment la terre graſſe & humide.*

Anemone de Bois.
Anemone 3. de Mathiole.
Baſſinet double.
Calceolus Mariæ.
Cyclamens Automnaux.
Ellebores.
Fritillaires communs.
Fumeterre Bulbeuſe.
Laureole.
Laurier thym.
Limonium vulgaire.
Marguerites.
Martagons.
Muguet des Bois.
Naſturtium Indicum.
Narciſſe blanc double.
Narciſſe jaune double à molette d'éperon.
Oreilles d'Ours,
Orobus Panonique.
Penſées jaunes & les communes auſſi.
Pervanche.
Phalangium de Virginie.
Primevere de toutes ſortes.
Pulſatille.
Renoncule bouton d'or.
Renoncule blanche double d'Angleterre.
Satyrions.
Sedum ferratum.
Serpentaire à trois feüilles d'Amerique.
Soucy double.
Veronique grande & petite.
Veronique droite.
Violettes.



Digitized by Google

*Plantes qui aiment la terre maigre & seche.*

Abrotane mâle & femelle.
Genest d'Espagne.
Marjolaine.
Rosmarin.

## CHAPITRE XX.

*Saison les plus propres pour semer les graines.*

LEs graines se peuvent semer en diverses saisons, mais il y en a quelques-unes qu'il faut necessairement semer au Printemps, d'autres en Automne seulement, & d'autres en diverses saisons, comme l'on verra ci-après. Cela s'entend pour les graines qu'on connoit, car pour les autres qu'on ne connoît pas encore, comme si l'on en recevoit venant de pays étrangers, sans noms, où qu'elles fussent des plantes à nous inconnuës, il faudroit en ce cas les partager en trois portions égales, pour en semer l'une en Automne en pleine terre, ou dans des pots, & les deux autres au Printemps, une en pleine terre ou dans des pots, & l'autre enfin sur couche, comme les semences des plantes qui sont sujettes à la gelée. C'est là l'unique moyen de les élever sûrement, car si on les semoit toutes en même-tems, & que ce ne fût pas la saison propre, il ne faut pas douter qu'elles ne viendront pas en perfection. Il y a encore d'autres regles generales pour semer des graines qu'on connoît, soit qu'on les ait recüeillies soi-même, ou reçuës d'ailleurs.

I. Si ce sont des plantes annuelles craignant la gelée, il les faut necessairement semer au printemps.

II. Si ce sont des plantes annuelles & qui ne craignent pas le froid, la saison la plus propre c'est l'Automne.

III. Si elles sont produites de plantes vivaces & perennelles, il les faut semer devant que leurs meres plantes, poussent leurs germes, soit qu'elles craignent la gelée ou non.

*Graines qu'il faut semer au Printemps en pleine terre ou dans des pots.*

Alaternes, en Automne aussi.
Ambrette, pour en avoir des fleurs en été.
Anagallis Lusitanica.
Belevedere.
Chondrille aux fleurs carnées.
Coquelicot double.
Cyanus de toute couleur.
Laurier-rose.
Laurier-thym.

Digitized by Google

Lolac.
Marjolaine.
Muſcipula.
Naſturtium Indicum, & ſur couche auſſi.
Oeillets, & ſur couche auſſi, on les peut ſemer encore en été & en Automne.
Scabieuſe.
Souci double.
Thlaſpi de Candie.
Violiers ou Giroſliers ſi on veut.

*Graines qu'il faut ſemer au Printemps ſur couche, pour être tranſplantées de là en pleine terre, quand elles ſont levées.*

Amaranthe ou Paſſevelours.
Balſamine mâle.
Baſilic.
Canne d'Inde.
Fleur du Soleil.
Geranium triſte.
Giroſliers, ſi on veut.
Hediſcrum clypeatum.
Melazene.
Naſturtium Indicum.
Oeillets, & en pleine terre auſſi.
Oeillets d'Inde.
Phaſeol incarnat des Indes.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuſe.
Violier ou Giroflier, ſi on veut.

*Graines qu'il faut ſemer en Automne.*

Alaternes.
Ambrettes.
Ancolies.
Antirrhinon.
Argemones.
Chamæ-Iris.
Coquelicoc.
Couronne Imperiale.
Cyanus de toutes ſortes.
Cyclamen.
Digitale.
Erygium planum.
Fraxinelle.
Hepatique, ſi on veut.
Muſcipula.
Nigelle de Damas & autres.
Oreilles d'Ours.
Pavot.
Pavot épineux.
Pied d'aloüette de toute ſorte.
Scabieuſe de montagne.
Thlaſpi de Candie.
Tulipes.

## CHAPITRE XXI.

*Memoire des Saisons dans lesquelles chaque plante se trouve en fleur, selon les douze mois de l'Année.*

### *EN JANVIER.*

Aconit d'Hyver.
Anemones simples de toutes couleurs.
Anemone violette à peluche rouge, & les Regates, *plantées au commencement de Septembre.*
Cyclamens hyvernaux.
Jacinthes brumales.
Narcisse du Levant à bouquets *de diverses especes.*
Primeveres simples de diverses couleurs.

### *EN FEVRIER.*

Aconit d'hyver.
Anemones simples.
Anemones à peluches hâtives.
Crocus printannier.
Hepatiques simples.
Iris de Perse.
Leucoïon à trois feüilles, ou perce neige.
Leucoïon hexaphyllon.
Violiers jaunes à grandes fleurs, *sont quelquefois en fleurs en ce mois.*

### *EN MARS.*

Aconit d'Hyver.
Anemones de toutes especes.
Chamæ Iris de toute couleur.
Chalcedoine petite à fleur double.
Cyclamens printaniers.
Crocus printaniers.
Fritillaires.
Hepatiques double & simple.
Iris tubereux.
Jacinthe Zumbuline.
Jacinthes brumeles.
Jacinthes étoilées d'Allemagne.
Jacinthes Orientales.
Jonquille simple à grand calice.
Iris de Perse.
Leucoïon hexaphyllon.
Leucoïon triphyllon.
Narcisse à bouquets de toutes sortes.
Narcisse jaune double commun.
Narcisse jaune double d'Angleterre.
Narcisse jaune simple.
Narcisse jaune doré, dit de Tradesque.
Oreille d'Ours hâtif.
Primevere simple de diverses

Digitized by Google

couleurs.
Tulipes precoces.
Trombons d'Eſpagne, qui eſt une eſpece de Jonquille.
Violiers jaunes d'Allemagne.

*EN AVRIL.*

Anemones de toutes ſortes.
Chamæ-Iris de toutes couleurs.
Couronne Imperiale.
Chevre-feüille.
Cyclamens printaniers.
Fritillaires de toutes eſpeces.
Giroflée ſimple & double de toutes les eſpeces.
Hepatique double.
Jacinthe ſtrilée d'Allemagne.
Jacinthes grapuës, dites Grapettes.
Jacinthes Orientales tardives.
Jacinthes d'Angleterre.
Jonquille double.
Jonquille reflexe ou renverſée.
Iris de Florence.
Marguerites.
Muſcari.
Narciſſe à bouquet de toutes ſortes.
Narciſſe jaune doré vulgaire.
Narciſſe d'Angleterre; dit Tombron double.
Narciſſe blanc à calice Orangé.
Narciſſe blanc double.
Oreilles d'Ours.
Penſées.
Primeveres.
Pulſatille.
Renoncules de Tripoli.
Tulipes.
Violettes de Mars.

*EN MAY.*

Anemones 3. de Mathiole.
Ancholies.
Chamæ-Iris à feüilles étroites.
Cyanus de toutes couleurs.
Fraxinelles.
Gladioles.
Giroflée de toutes ſortes.
Geranions de toutes ſortes.
Horminum de Crete.
Hemerocalle jaune.
Jacinthe à panache.
Iris bulbeux hâtifs.
Lys Aſphodele jaune.
Lys orangé hâtif.
Lychnis dit Jacée double, blanche & rouge.
Marguerites.
Muguet des bois.
Oeillets de montagne.
Oeillets des Poëtes.
Penſées.
Pivoines de toutes ſortes.
Phalangium des Alpes.
Renoncules de toutes les eſpeces.
Roſes.
Syringa.
Sedum ſerratum.
Tulipes tardives.
Veronique grande & petite.
Violiers muſqués doubles & ſimples.

Digitized by Google

*EN JUIN.*

Antinhinon de toute couleur.
Argemone.
Clematis Panonnica.
Cyanus de toutes les couleurs.
Digitale de toutes eſpeces.
Filipendule.
Giroflée de toutes eſpeces.
Geranion de toutes eſpeces.
Horminum de Crete.
Jacinche tubereuſe des Indes.
Iris bulbeux.
Iris maritime.
Iris jaune varié d'Angleterre.
Lychnis double blanche & rouge.
Lychnis alcine-foliis.
Martagons.
Naſturtium d'Inde ou capucine.
Oeillets de toutes ſortes.
Orangers.
Ornithogalon à Alpi.
Penſées.
Phalangion de Virginie.
Pied d'Aloüette hâtif.
Sauge à fleur blanche.
Thlaſpi de Candie.
Veronique grande & petite eſpece.
Viola Pentagonia.

*EN JUILLET.*

Ambrette ou fleur du grand Seigneur.
Baſilic.
Campanelle.
Cyclamen de Veronne.
Cyclamen pourpré odoriferant.
Digitale ferruginée d'Eſpagne.
Erpigium planum.
Faſeol d'Inde nacarat.
Garanium triſte & celui de Crete.
Giroflée.
Grenadier à fleur double & ſimple.
Jacinthe tubereuſe des Indes.
Laurier Roſe.
Limonium.
Lunaire de Crete.
Lychnis dit Jacée blanche.
Marguerites.
Naſturtium d'Inde.
Oeillets.
Penſées.
Pied d'Aloüette double de toutes couleurs.
Roſe Muſcade.
Roſe d'outremer.
Soucy double.
Thlaſpi de Candie.
Veronique grande & petite.
Volubilis à feüilles de mauves.

*EN AOUST.*

Ambrette.
Aſteraticus ou Oculus Chriſti.
Beleveder.
Campanelle bleuë & blanche.
Canne d'Inde.
Clematis de toute eſpece.

Digitized by Google

Cyclamen de Verone.
Cyclamen pourpré odoriferant.
Cyclamen automnal Byzantin.
Elycriſon ou fleur immortelle.
Geranium triſte.
Giroflier jaune.
Jaſmin d'Eſpagne.
Jaſmin jaune odoriferant des Indes.
Jacinthe tubereuſe des Indes.
Laurier-Roſe.
Limonium de toutes ſortes.
Lychnis blanche double.
Merveille du Perou.
Myrthe de toute ſorte.
Naſturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde de toute ſorte.
Orangers.
Paſſevelours.
Penſée jaune de montagne.
Pied d'Aloüette de toutes couleurs.
Plante de la Paſſion.
Phaſeole incarnat d'Inde.
Roſe Muſcade.
Roſe d'outremer.
Souci double.
Thlaſpi de Candie ſemé en Mars ou Avril.
Veronique.
Volubilis de toutes eſpeces.

*EN SEPTEMBRE.*

Amaranthus tricolor,
Ambrette ſemée au printemps.
Anagallis de Portugal.
Antirrhinon de toutes couleurs.
Aſter Atticus, ou Oculus Chriſti.
Baſilic.
Beleveder.
Bellis grande d'Eſpagne.
Canne d'Inde.
Campanelle à fleur blanche.
Colchiques Automnaux.
Cyclamens d'Automne.
Eupatorium de Canada.
Fleur du Soleil.
Girofliers.
Gantelée bleuë & blanche.
Geranium de Crete.
Geranium triſte.
Jaſmin d'Eſpagne.
Jacinthe tubereuſe des Indes.
Laurier-Roſe.
Lychnis blanche double.
Limonium de toutes ſortes.
Lys-Narciſſe des Indes.
Melanzene ou Pomme d'amour.
Merveille du Perou.
Myrthe de toute ſorte.
Naſturtium d'Inde.
Narciſſe de Portugal automnal.
Oeillets d'Inde de toute ſorte.
Orangers.
Paſſevelours.
Penſée.
Pomme dorée.
Plante de la Paſſion.
Pomme épineuſe.
Phalangion de Virginie.
Phaſeole incarnate des Indes.
Renoncule de Portugal double & ſimple.
Roſe Muſcade.
Roſe de tous les mois.

Digitized by Google

Souci double.
Thlaſpi de Candie ſemé au Printemps.
Veronique ſe trouve encore en fleur.
Volubilis pour pré.

*EN OCTOBRE.*

Amaranthe tricolor.
Aſter Atticus.
Antirrhinon.
Beleveder.
Canne d'Inde.
Cyclamen d'Automne.
Naſturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde.
Orangers.
Oeillets.
Paſſevelours.
Penſées ſemées en Août.
Pomme dorée.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme épineuſe.
Pomme d'Inde.
Phalangium de Virginie.
Plante de la Paſſion.
Renoncule de Portugal double & ſimple.
Roſe Muſcade.
Roſe d'outremer ſemée au Printemps.
Souci double.
Veronique ſe trouve encore en fleur.
Violettes ſe trouvent encore en fleur.

*EN NOVEMBRE.*

Antirrhinon.
Girofliets.
Gantelée.
Marguerites.
Oeillets.
Penſée.
Veronique.
Violette double.
Jaſmin d'Eſpagne.
Roſe Muſcade.
Cyclamen de Perſe hyvernal.
Ellebore noir hâtif.
Anemones ſimples de toutes couleurs.

*EN DECEMBRE.*

Anemones ſimples de toutes couleurs, & les peluchées hâtives.
Cyclamen de Perſe hyvernal.
Cyclamen d'hyver commun.
Primevere ſimple.
Souci double.
Oeillets.
Antirrhinon.
Girofliers.

CHAPITRE

Digitized by Google

## CHAPITRE XXII.

### *Catalogue des fleurs odoriferantes.*

BOüillon blanc. Chevre feüille. Cyclamen Biſantin. Cyclamen de Perſe, de Verone printannier. Datura. Fleurs de la Paſſion. Geranion triſte. Giroflée double & ſimple. Giroflée jaune. Jacinthe Orientale. Jacinthe tubereuſe des Indes. Jaſmin d'Eſpagne. Jaſmin jaune d'Inde. Iris pour la plus grande partie. Jonquilles pour la plûpart. Leucoïon bulboſum hexaphyllon. Lys blanc. Lys Aſphodele. Muguet des bois. Narciſſes pour la plus grande partie. Naſturtium Indicum. Nard de montagne. Oeillets. Orangers. Penſées cultivées. Pommes de Paradis. Renoncules jaunes de Portugal & automnaux. Satyrium odorant. Syringa. Tillot vulgaire. Tymelée. Violettes de Mars. Violier muſqué double.

### *Explication de quelques termes particuliers concernant la Culture des Fleurs, par ordre Alphabetique.*

A

*Ajuſter, peigner & refendre l'Oeillet.* Quand l'Oeillet eſt entierement épanoüi ſi on voit qu'il ne tourne pas bien les feüilles, ou qu'elles ne ſoient pas dans un bel ordre, ni bien arrangées, il faut diſpoſer tellement ſes feüilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavez & ſans ſueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang & pour donner même plus de largeur à la fleur, on pourra plier les extremitez de la coſſe, ainſi pliée par ſes bouts, on appelle cette façon de traiter l'Oeillet, *l'ajuſter, le peigner, le refendre.*

*Amander.* Voyez *la Quintinie.*

Explication des termes du Jardinage.

B

*Bequiller.* V. *le même*, lettre B.

*Blanc.* C'eſt une roüille qui eſt jaune & quelquefois blanche qui ſe met ſur le pied & ſur les feüilles des plantes & les fait moutir.

*Bouton, maître bouton.* C'eſt celui qui fleurit le premier & qui eſt au plus haut du dard.

*Bouture.* V. *la Quintinie.* C'eſt de menus jets des herbes, des joncs, & de tout ce que des racines pouſſent. V. auſſi *Furetiere.*

*Brin.* V. *la Quintinie.*

*Broüille.* V. *le même.*

C

*Cayeu.* V. *le même.*

*Chancre.* V. *Galle.*

*Chaton.* C'eſt ce qui enferme la graine de la Tulipe, &c.

*Châtrer.* C'eſt couper des rejettons qui croiſſent vers le pied.

*Châtrer un Oeillet.* C'eſt couper les marcotes, lors qu'elles montent à dard, dans le ſecond nœud le plus voiſin du pied de l'Oeillet.

*Claye.* V. *la Quintinie.*

*Cloche.* C'eſt le haut de la fleur, lequel forme comme une eſpece de calice. On l'appelle vaſe en calice : mais on dit du Jacinthe & de l'oreille d'Ours, la cloche de ce Jacinthe eſt belle. Voyez auſſi *la Quintinie* pour les autres ſignifications de ce mot.

*Se confiner.* Il ſe dit des Oeillets & veut dire que les feüilles ſe friſent, & qu'au lieu de demeurer étenduës, elles ſe recoquillent & ſe pliſſent. Les feüilles de mes Oeillets ſe recofinent. Voyez *la Quintinie.*

*Collet.* C'eſt le haut de la plante; endommager le Collet d'une plante.

*Coſſe.* C'eſt un petit tuyau dans lequel la graine ſe forme. Voyez *la Quintinie Furetiere & Richelet.*

*Couche.* V. *la Quintinie.*

*Couleur de ſoupe de laict.* Eſt un blanc impur.

D

*Dard ou montant.* Il ſe dit en parlant de certaines fleurs, & ſignifie ce petit brin droit & rond en forme de Dard qui eſt au milieu du calice de certaines fleurs, le Dard commence à montrer : les arroſemens frais & gras font du bien à l'Oeillet, quand il commence de pouſſer ſon Dard. Voyez *Richelet & Furetiere.*

*Dardille.* C'eſt la queuë d'un Oeillet.

*Dardiller.* Se dit de certaines fleurs, & veut dire, pouſſer ſon Dard. L'Oeillet dardille. V. *Richelet.*

*Dentelé.* V. *la Quintinie.*

*Déplanter.* V. *le même.*

*Déplantoir.* V. *le même.*

E

*Ecuſſon jaune.* Les Iris bulbeux à feüilles étroites, portent une marque jaune aſſez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *écuſſon jaune.*

*Etamine.* Se dit parmi les fleuriſtes, de ces petites parties qui ſont dans les Tulipes, dans les Lys, & d'autres fleurs, autour de la graine, ſuſpenduës ſur de petits filets. *Les Tulipes* les plus eſtimées, ſont celles qui ont le fond bleu *& les étamines* noires : ce mot vient de *eſtamina*, c'eſt-à-dire petits filets. V. *Furetiere.*

*Etendarts.* Se dit des Iris bulbeux

Digitized by Google

& signifie les trois feüilles superieures qui s'élevent au dessus des autres pour former les fleurs. On les appelle auſſi, *les Voiles.*

F

*Fane.* Voyez *la Quintinie.*
*Faner, ſe faner.* V. *le même.*
*Fiamette.* Couleur de fiamette. C'eſt ce qui eſt d'une couleur qui tire ſur le rouge. V. *Richelet.*

G

*Gagner un Oeillet.* C'eſt un terme parmi les curieux d'œillets, pour dire que de la ſemence qu'on en a faite, il en eſt venu quelque bel Oeillet nouveau. Voy. *Richelet & la Quintinie.*
*Gale ou Chancre.* C'eſt une tache qui vient ordinairement ſur les fanes de l'œillet &c. Et gagne peu à peu juſqu'au cœur, ſi on n'a pas ſoin de couper celles qui en ſont attaquées. V. *la Quintinie.*
*Glaiſe, la terre glaiſe.* Voyez *la Quintinie.*
*Godet.* Ce mot ſe dit de certaines fleurs, & veut dire ce qui contient la fleur. Le grand Narciſſe a le *Godet* jaune, le Jacinthe a le *Godet* incarnat.

H

*Hâtif.* V. *la Quintinie.*
*Hazard.* Par ce mot, on entend une Tulipe &c. qui ſe trouve panachée, qui ne l'étoit point l'année précedente.

L

*Langues.* Ce mot ſe dit des Iris bulbeux, qui portent ordinairement neuf feüilles en chaque fleur, les extremités des trois feüilles qui s'enclinent vers la terre, ſe nomment *Mentons.* Les trois qui ſont jointes à celles-ci & dont les extremités ſe relevent en haut, ſe nomment *Langues.*

M

*Marcote.* V. *la Quintinie.* Voyés auſſi *Furetiere.*
*Marne.* Voyés *la Quintinie.*
*Mentons.* Voy. ci-deſſus, *Langues.*
*Montant.* Voyés *Dard.*

N

*Navet* eſt la racine d'une plante. (C'eſt le navet d'un Oeilleton.)

O

*Oeil.* Il ſe dit *de l'Oreille d'Ours.* C'eſt le petit rond du milieu, preſque toûjours jaune ou de couleur de Citron. *L'Oreille d'Ours* eſt agreable quand elle a l'œil grand & bien arrêté.

P

*Paillaſſon.* Voyés *la Quintinie* Voyés auſſi *Furetiere* & *Richelet.*
*Pailletes ou étamines.* Voyés étamines. Paillettes noires ou brunes.
*Panache.* V. *la Quintinie.* C'eſt un agreable mélange de couleur dans une fleur. (Anemone,

Tulipe, Oeillet, qui a un beau panache.

*Se parangonner.* Se dit des Tulipes, &c. & veut dire que la Tulipe reviendra tous les ans nettement panachée.

*Patte.* V. *la Quintinie.*

*Planches.* Voyés *le même.*

*Plantoir.* V. *le même.*

*Platte-bande.* C'eſt un morceau de terre aſſez étroit qui regne le long du parterre, où l'on met d'ordinaire des fleurs) une belle platte-bande.

*Puceron.* Voyés *la Quintinie.*

*Pur.* Voyés *le même.*

*Sable noir*, c'eſt le ſable noir gras qui ſe trouve dans les marais, dans les prairies, dans les lieux voiſins des rivieres & ruiſſeaux.

T

*Terre & ſes differences.* V. *la Quintinie.*

*Terre legere.* C'eſt le terrau de Cheval, la terre de Jardin uſée & commune, la terre de ſaule, la terre jaune, &c.

*Terrot ou terrau.* V. *la Quintinie*, c'eſt un vieux fumier & bien pourri mêlé avec de la terre.

*Tulipe parangonnée*, c'eſt-à-dire qui revient tous les ans nettement panachée.

V

*Voiles.* Voyés Etendarts.

# DE LA CULTURE DES FLEURS.

# SECONDE PARTIE.

## DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

### CHAPITRE PREMIER.

### *De l'Ache Royale.*

L'Ache qu'on appelle Royale, parce qu'on dit qu'on la ſervoit anciennement ſur la table des Princes, eſt de deux façons, l'une *jaune* & l'autre *blanche:* toutes les deux dans l'extrémité de leur tige, forment un grand panache rempli de fleurs ſemblables à celles du Lylas. Elles fleuriſſent dans le Printemps & ſentent fort bon.

L'Ache demande mediocrement de Soleil avec une terre graſſe

& humide : les racines ſont quant à la premiere eſpece rougeatres, & en forme de glans, & quant à la ſeconde, toutes blanches : elles ſe plantent de la profondeur de trois doigts à un demi pied de diſtance : on la leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

## CHAPITRE II.

### *De l'Amaranthe.*

L'Amaranthe fait une fleur ſemblable à un panache teint d'une couleur de pourpre ſi vive, qu'elle ſe maintient long-temps ſans rien perdre de ſa couleur, même en la mettant ſecher au four elle ſe garde pour l'hyver, auquel temps là mettant tremper dans l'eau, elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'été. Elle fleurit depuis le mois d'Août, juſqu'à la fin de l'Automne.

Les *Amaranthes*, particulierement les rares, veulent être ſemées & élevées ſur couche en bonne chaleur avec des cloches de verre, ou de terre, au commencement du mois d'Avril, le cinq ou ſixiéme jour de la nouvelle Lune s'il ſe peut : mais après qu'elles auront deux pouces de haut, & quatre ou cinq feüilles, il faut les faire au grand air, en élevant leſdites cloches ſur les fourchettes, & lorſque les nuits ſeront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de deſſus les *Amaranthes*, & les remettrez ſur les fourchettes au matin, & tout cela durant l'eſpace d'un mois ou ſix ſemaines : & quand les *Amaranthes* ſeront bien fortes, & que le doux temps ſera venu, c'eſt-à-dire environ à la fin de May, ou au commencement de Juin, vous les planterez où vous voudrez avec leur motte & par un temps depluye, s'il ſe peut, c'eſt une fleur extrêmement délicate à élever dans les pays froids.

Voilà la maniere de gouverner les belles *Amaranthes* quand on veut les avoir en fleur de bonne heure, c'eſt-a-dire dès le mois de Juillet.

Mais pour en avoir plus tard, on les ſeme en pleine terre bien amandée & compoſée d'un tiers de ſable, miſe dans des pots au commencement de May, & en ce cas, elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre on peut mettre des crottins de Cheval tous chauds dans de grands pots, les bien preſſer, & mettre par deſſus deux pouces de haut de bon terrain mêlé de ſable, & ſemer les *Amaranthes* dedans, & y mettre quelques verres deſſus pour les faire avancer.

Digitized by Google

Elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Il faut bien arroſer les *Amaranthes*.

Il eſt bon de les avoir tôt, afin que leur graine ait tout le temps de bien mûrir, & de même il faut la laiſſer dans la ſerre durant l'hyver ſur ſa fleur & dans ſa paille, quelque ſéche qu'elle paroiſſe, juſques à ce que les gelées fortes ſoient paſſées, alors vous l'égrainerez ſi bon vous ſemble.

Les belles *Amaranthes* ſont bordées de jaune, & il en vient qui donnent autant de differentes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a ſur leur pied, qui eſt tout de fleur & en tres-grande quantité, juſques à la groſſeur d'un pied ou environ de large, & d'un pied & demi & plus de haut.

Cette fleur dure deux à trois mois, & eſt une eſpece d'immortelle; il y en a de pluſieurs couleurs, ſçavoir de violettes, de pourprées, de cramoiſi, d'orangées, de rouges, de jaunes, &c.

C'eſt une fleur merveilleuſe & des plus belles qu'on puiſſe voir, & qui eſt maintenant fort eſtimée parmi ceux qui la connoiſſent bien.

Elle ſe plaît où il n'y a pas trop de Soleil, dans une tres-bonne terre, tres-ſouvent arroſée.

## CHAPITRE III.

### *DES ANEMONES.*

### ARTICLE. I.

#### *De la beauté des Anemones.*

LEs A*nemones* nous ſont venuës des Indes. Monſieur Bachelier grand Fleuriſte & des plus curieux les en apporta, il y a environ ſoixante ans.

La fane de l'A*nemone* eſt ſi agreable qu'elle en releve la beauté.

Plus elle eſt friſée plus elle eſt jolie.

Sa touffe baſſe & bien garnie fait ſeule plaiſir à voir.

Il y a bien de la délicateſſe ſur la tige de l'A*nemone*; pour être belle, elle doit être grande à proportion de la groſſeur de ſa fleur, & la porter ſans baiſſer; trop haute ou trop baſſe, elle eſt defectueuſe, trop groſſe ou trop menuë de même.

Le brillant du coloris eſt toûjours une qualité admirable dans les fleurs; ainſi dans les A*nemones*, comme dans toutes les autres,

Digitized by Google

les ternes ſont à mépriſer, ce n'eſt pas à dire qu'il n'y ait à choiſir que des *incarnats*, *des couleurs de feu*, *des blanches*, ou d'autres couleurs éclatantes, car il y en a de *biſares* & de *brunes* qui ſont merveilleuſes, mais il faut qu'elles ſoient luſtrées.

Les *Nuancées* ſont rares & précieuſes.

Les *Veloutées* ſont auſſi les belles.

Les *Panachées* ſont preferables aux pures, pourvû qu'elles ayent les autres qualitez de la beauté.

Une *Anemone* pour être belle doit être groſſe, & pommée, & il faut que la peluche faſſe le dome comme le pavot.

La peluche doit être fort garnie de bequillons.

Les grandes feüilles doivent exceder la groſſeur de la peluche, mais pas de beaucoup.

Quand ces grandes feüilles ſont pointuës ou étroites, c'eſt un grand défaut.

Les bequillons doivent auſſi être arrondis par le bout; les pointus ſont deſagreables.

Plus les bequillons ſont larges, plus la fleur eſt conſiderable, ſi elle n'a point d'autre défaut.

Quelque groſſeur & quelque coloris qu'ait une *Anemone*, dont les bequillons ſont fort étroits, elle eſt deteſtable, c'eſt ce qu'on appelle un *Chardon*.

Le cordon doit un peu ſe faire voir, & ne point exceder les premiers bequillons, ni faire le bourlet par ſon épaiſſeur.

Quand le cordon eſt de pluſieurs couleurs differentes de ſa peluche, ou des grandes feüilles, l'*Anemone* en eſt plus belle.

Le cordon ne doit point du tout avoir de grain, c'eſt une illuſion que de dire qu'il y a du grain qui s'allonge en fleuriſſant, & de pretendre que ce grain muable n'eſt point la marque fatale à la plante.

Tout grain eſt une marque infaillible, que quand l'*Anemone* a quelques années, elle ſe vuide du milieu de ſa peluche, & ne conſerve plus que peu de bequillons.

Ceux qui priſent leurs *Anemones* quand elles ont du grain, n'en connoiſſent pas la conſequence: Il y a tant de difference entre une *Anemone* à grain qui n'a que trois ou quatre ans, & une qui en a dix ou douze, que ſi elle vaut un Loüis dans ſon commencement, elle ne vaut pas cinq ſols ſur la fin.

Les *Anemones* dont le cordon eſt fin & ſans grain ne ſe vuident point.

Digitized by Google

Il ne faut pas juger entierement de la beauté d'une *Anemone*, la premiere ou la seconde année de sa naissance ; la vigueur d'une *Anemone* si nouvelle resserre souvent ses nuances & ses panaches, & elle embellit par la suite.

La culotte aide à connoître quand une *Anemone* doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culotte est la moitié du dessous des grandes feüilles la plus proche de la queuë, qui est ordinairement de differente couleur, que le bout des grandes feüilles.

Quand la peluche est d'une seule couleur d'abord, & les grandes feüilles de deux, il y a lieu d'esperer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les bequillons de la peluche.

Il y a des *Anemones* qui varient, qui sont panachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feüilles, les bequillons bordés, une autre année tout sera larmoyé, & une autre année les grandes feüilles seront tiquetées & les bequillons purs. Ces *Anemones* sont preferables à d'autres, car par leurs mêmes oignons, vous aurez des differences comme si c'étoit d'autres plantes.

## ARTICLE II.

### *Terre propre aux Anemones.*

NOus n'avons point eu de curieux jusques à present qui ait pû donner aucune regle sur la terre des *Anemones*, ils se sont presque tous contentez de la terre naturelle de leurs Jardins avec les amandemens qu'ils ont jugé necessaires, où ceux qui ont crû rafiner, en faisant rapporter de nouvelles terres, se sont trouvez si peu satisfaits de leurs experiences, qu'ils ne s'en sont pas vantez.

Il y a des terres plus heureuses les unes que les autres pour cette plante ; mais il faut toûjours les aider un peu.

On sçait generalement que l'*Anemone* veut une terre legere, mais on sçait generalement que l'*Anemone* est gourmande, il lui faut de la nourriture, le sable neanmoins lui plaît fort, il faut donc le fortifier par des terres & terrots convenables & avec des quantités experimentées.

Tous les terrots chauds & gras sont tres-nuisibles à l'*Anemone*. On pousse la plûpart des plantes par ces sortes de terrots, on a voulu essayer à pousser celle-ci de même & on a tout gâté. La poudrette aussi bien que le fumier de pigeon y sont tres funestes.

Il ne faut que de très legers engraissemens avec du terrot de fumier,

fumier de cheval pourri de deux ou trois années, ou avec du terrot des herbes qu'on arrache dans les Jardins, des feüilles d'Arbres, des gousses vertes de fèves & de pois : tout cela reduit en terrot fait merveille. Les râclures d'allées bien consumées s'y peuvent mêler & fort à propos.

La meilleure terre se compose avec cinq hotées de sable, trois hotées de terre franche, & quatre à cinq hotées de terrot.

On mêle toute cette terre composée au commencement d'un Automne, pour ne s'en servir que l'année ensuite au même temps.

Le long de cette année, il la faut faire passer quinze ou vingt fois par la claye, & quand on la doit mettre dans la planche, il la faut passer au crible de fil d'archal.

Ne vous contentez pas seulement de mettre cette terre composée dans vos planches, si le fond de la terre de vôtre Jardin n'est pas sablonneux & leger; car s'il étoit de terre forte ou glaise, outre qu'il retiendroit trop les pluyes d'Automne, qui gâtent fort les *Anemones*, les chaleurs du Printemps attireroient une vapeur trop grossiere qui nuiroit à la racine de vos *Anemones*: par consequent si vôtre fond est de terre, faites creuser vos planches d'un pied & demi, & remplissez-en la moitié de terre sabloneuse, & l'autre moitié de vôtre terre composée pour les *Anemones*.

Si vous faisiez jetter au fond du creux de vos planches de très-gros platras recouverts de tripes de fagot, vous feriez beaucoup mieux, & enfin l'égout est très-necessaire aux terres où l'on plante des *Anemones*.

Il faut tous les ans de nouvelle terre à ces plantes, elles s'y plaisent mieux que dans celles qui y ont déja servi.

## ARTICLE III.

### *Temps & Maniere de planter les Anemones.*

IL y en a qui plantent dés environ la saint Jean Baptiste les *Anemones*; qu'ils auront gardées de l'année precedente, & par ce moyen ils ont des fleurs en Automne, pourvû qu'ils les mettent en bonne terre neuve, & un peu amandée, & qu'il les arrosent souvent durant les sécheresses.

D'autres les plantent plus tard; vers la Saint Remi d'Octobre, pour les avancer de pousser, & les conservent dans la terre durant l'hyver, mais il faut qu'il ne gele point du tout.

Mais le temps de planter les *Anemones* est de prévoyance. Il faut

juger à peu près, si l'Automne sera plus pluvieux ou sec.

Heureux celui qui tire juste. Si l'Automne est pluvieux, plantez à la mi-Octobre; si il est sec, plantez à la mi-Septembre, à moins que vos terres de fond du Jardin ou chaudes comme les sables, ou froides comme les terres fortes, ne vous fassent avancer ou reculer: il faut toûjours planter quinze jours plus tard qu'ailleurs, dans les terres sablonneuses, l'*Anemone* y avance trop.

Lisez ci-après le commencement du Chapitre de la maniere de planter les Tulipes, vous trouverez les mêmes façons qu'il faut faire aux *Anemones*, tant pour dresser les planches pour leurs mesures, que pour l'arrangement des oignons sur terre.

Les *Anemones* ne doivent point être mises en terre plus avant de trois bons doigts; il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de plantoir, crainte de rompre leurs pattes, & prendre toûjours garde qu'elles ne se trouvent à l'endroit des traits croisez.

Pour regarnir vos planches aux places des oignons qui pourrissent, plantez plusieurs oignons dans plusieurs pots, un oignon seulement dans chaque pot.

L'*Anemone* sort de terre trois semaines après y avoir été mise, vous voyez bien alors où il en manquera; ne vous impatientez point de gratter jusqu'à l'oignon, ni de voir s'il est pourri ou pareseux, attendez plûtôt un grand mois, car en grattant quand l'oignon se trouve bon, on casse des poussans qui souvent le font perir. Mais enfin quand il n'y a plus d'esperance, ôtez vos oignons pourris de leur place, & regarnissez vos planches de ceux de vos oignons qui sont dans vos pots qui auront poussé, car s'ils n'avoient pas poussé, ils pourroient bien être pourris, comme ceux des planches.

Il ne faut pas manquer de décrire les *Anemones*, comme il sera parlé des Tulipes ci-après.

Les bulbes d'*Anemones* se gardent deux ou trois ans sans les replanter, les tenant en lieu sec.

Si vous plantez des *Anemones* dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la saint Jean Baptiste d'après, pourvû qu'ils soient bien gouvernez.

Par ce même moyen, vous en pouvez avoir encore des fleurs en tous les mois du Printemps, de l'Eté & d'une partie de l'Automne; il n'y qu'à en planter en tous les mois du Printemps.

Digitized by Google

## ARTICLE IV.

*Gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre, jusqu'à la fleur.*

IL semble en cette plante encore plus qu'en toute autre que la délicatesse soit annexée à la beauté. Plus vos *Anemones* sont belles, plus elles ont besoin de soin ; elles veulent être arrosées en Automne, lorsqu'il y a de la sécheresse, & on leur fait grand plaisir de les couvrir de toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillassons aux premieres gelées, elles en valent mieux pour être un peu endurcies au froid : mais dans les fortes gelées, couvrez fortement par dessus vos paillassons avec du fumier éteint, & selon que la rigueur de l'Hyver redouble, redoublez vôtre couverture : vous pouvez manquer en couvrant peu, & vous ne sçauriez trop couvrir.

Qu'on ne neglige pas de découvrir & de donner de l'air aux *Anemones*, quand le temps est adouci & que la gelée est passée, mais de crainte d'être surpris recouvrez les tous les soirs.

Si le froid recommence, recommencez vos couvertures, & toûjours couvrant & découvrant, attrapez la fin des gelées. Ne laissez pas dans le milieu de la Lune, lors que le temps clair vous promet encore quelques gelées blanches, de les couvrir la nuit avec des paillassons seulement.

Pour la propreté de vos planches, & même pour conserver les fannes de vos *Anemones*, nettoyez les feüilles pourries, & si elles tiennent au pied, coupez les avec l'ongle, ne souffrez que des feüilles vertes.

Si-tôt que les boutons commencent au Printemps à venir à vos *Anemones*, car les boutons prematurez avortent ordinairement, arrosez au milieu ou à la fin du mois de Fevrier & couvrez les, les soirs, & recommencez vos arrosemens au bout de trois ou quatre jours selon la sécheresse ou l'humidité : voyez-en les raisons generales ci-après au Chapitre des Tulipes ; mais outre cela les *Anemones* demandent beaucoup plus d'eau, & souvent même dans le temps de leur production.

On leur donne l'eau, telle qu'elle vient du puits, c'est-à-dire sans être reposée ni échauffée au Soleil.

En Mars il faut les arroser quelquefois ; en Avril souvent ; ce que vous continuerez tant qu'elles soyent en pleine fleur, & quand



Digitized by Google

les fleurs ſeront bien épanoüies, vous les mettrez à l'ombre & les garderez de la pluye, afin qu'elles durent plus long-temps, parceque c'eſt la pluye qui les gâte & les referme.

Lorſque vos planches ſont en pleine fleur, ſi l'ardeur du Soleil eſt extrême, abriez les, ôtez les par jour trois ou quatre heures du grand chaud, elles en dureront bien plus long-temps.

Vous trouverez ci-après dans le Chapitre des Tulipes, ce qui eſt recommandé pour les remarques au temps de la fleur, imitez-les, & ſi l'on vous a donné des *Anemones* ſans vous faire leurs portraits, ne manquez pas de les décrire, afin de pouvoir l'année d'après arranger vos couleurs, ou plûtôt les diſperſer pour rendre vôtre planche plus agreable par la varieté. La claire donne du luſtre à la brune, & la brune augmente le brillant de la claire. De plus il ſeroit malplaiſant ſi vous plantiez au hazard, qu'il ſe trouvât ſept ou huit *Anemones* blanches près les unes des autres, & de même ſept ou huit violettes & ſept ou huit rouges. Décrivez donc vos fleurs pour les placer avec jugement.

## ARTICLE V.

### *Temps auquel ſe déplantent les Anemones, leur ordre & leur conſervation.*

C'Eſt le Soleil qui regle le temps auquel on doit déplanter les *Anemones*, il y a eu des années où elles ont été déplantées un grand mois plûtôt qu'à d'autres, mais la marque ſure eſt, quand la fanne jaunit pour ſecher. Il ne faut pas la laiſſer ſécher entierement, quand la plante n'a plus de ſevé, elle s'échauffe dans la terre & eſt ſujette à pourrir par la moindre humidité.

Il faut ſuivre toûjours, en déplantant, l'ordre de vos memoires, & bien reconnoître vos plantes.

Laiſſez les ſecher dans une chambre à l'air, avant que de les ſerrer dans leurs boëtes : ne les mettez pas pour cela en lieu trop chaud, elles en ſeront mieux de ſécher lentement.

Epluchez les enſuite en ôtant tout le pourri & ce qui n'eſt pas de l'oignon vif, car il y a ſouvent au bout de l'Anemone ou vers le cœur, une certaine quantité de l'oignon qui eſt ſpongieuſe, qui ſe rétreſſit en ſéchant & qui aide beaucoup à la pourriture l'année d'après quand elle n'eſt pas bien ôtée, c'eſt pourquoi ne craignez point, en nettoyant, de couper juſques au vif.

L'Oignon d'Anemone ſe garde bien une année ou deux ſans

Digitized by Google

être planté, il en fait même plus grosse fleur: & comme il y a des années pourrissantes, & que malgré tous les soins, les grandes gelées en font beaucoup perir, reservez toûjours au cabinet de quoi vous remonter, la précaution est de consequence en cette rencontre, & il y a eu des Curieux desolez faute d'en avoir.

## ARTICLE VI.

### *Des Graines des Anemones, du temps de les semer, & de leur Culture.*

LEs Anemones doubles ne portant jamais de graines, nous n'avons que celles des simples à cultiver. Une certaine vertu particuliere dans une graine, plûtôt que dans un million d'autres, jointe à une disposition de la terre, necessaire pour la duplicité, réüssit heureusement, ou pour remonter plus haut que les causes secondes, cette bonté infinie du souverain Estre qui songe à tout, jusqu'à nos plaisirs innocens, fait produire quelques *Anemones* doubles, parmi un tres grand nombre de simples.

Il n'est pas inutile à la fleurison des *Anemones* simples, de marquer les fleurs qui ont un tres-grand vase, une bonne forme dans les feüilles, des couleurs éclatantes ou bizarres, & un coloris lustré, satiné, ou velouté. C'est de celles là qu'il faut prendre la graine pour en faire vos semences, & qu'il y a plus de sujet d'esperer d'heureuses productions, que des blanches, des pointuës, & des couleurs ternes.

On ne doit cüeillir cette graine que quand elle quitte la tête de la tige & qu'elle est prête à s'envoler, ou à tomber, car alors elle est mûre: on la met dans une boëte, & on la conserve sechement jusqu'au mois d'Aoust pour la semer.

La façon de cette semence est à remarquer, & faute de la bien pratiquer, les graines pourront être perduës.

On ne doit semer cette graine qui sur une terre bien préparée; si vôtre terre est forte, répandez dessus beaucoup de terrot de fumier de cheval tres-pourri; si vôtre terre est legere & sablonneuse, mêlez avec vôtre terrot autant de terre franche bien déliée & mûre. Couvrez de quatre bons doigts de haut de vôtre amandement la terre que vous voulez semer, donnez après un petit labour de côté pour mêler vôtre amandement avec la terre du Jardin, puis avec la fourche à fumier remêlez ensemble, & vôtre terre & vôtre amandement, de sorte que cela s'enfonce environ parmi quatre

Digitized by Google

bons doigts de vôtre terre ; uniſſez le tout au râteau & ne vous contentez pas de cela ; car la dent du râteau qui fait ſon creux nuiroit à la ſemence, mais prenez une baguette bien unie & la paſſez légerement ſur la terre ; abbaissez toutes les hauteurs & rempliſſez les creux.

La graine d'*Anemones*, autrement la bourre d'*Anemones*, ſe tient tellement enſemble, qu'il faut la ſeparer : mettez dans un ſeau ce que vous avez envie d'en ſemer, & jettez deſſus du ſable fort ſec ou de la terre fort déliée, maniez & remaniez vos graines juſques à ce qu'elles ſoient entierement déjointes, autrement elles s'étoufferoient en groſſiſſant, ſi elles ſe tenoient enſemble.

Semés-les fort claires, & quand vous en aurez couvert vôtre terre environ une toiſe de long, crainte que le vent ne la bouleverſe, ſurpoudrez la de terre & terrot mêlés enſemble, & ne la couvrez d'abord qu'à demi pour l'arrêter ſeulement, & recommencez à la ſemer comme vous avez fait d'abord.

Quand vos ſemences ſont toutes répanduës & à demi couvertes, recommencez à les ſurpoudrer encore avec la même terre & terrot juſques à ce qu'elles ſoient couvertes entierement, & que toute cette premiere & ſeconde couverture n'aillent qu'à l'épaiſſeur d'environ un petit doigt.

Uniſſez après cela vôtre terre avec vôtre baguette, couvrez-la de grande paille de la ſimple épaiſſeur d'une paille ou deux ſeulement, car le Soleil tuë cette graine, tant elle eſt delicate, jettez quelques petites baguettes ſur vôtre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve, arroſez legerement par deſſus vôtre paille, jettant ailleurs le fond de l'arroſoir, ſi-tôt qu'il ne verſe plus tres-délié, de peur qu'il ne faſſe des creux qui enterreroient trop la graine. Ce premier arroſement doit être grand de cinq à ſix arroſoirs, pour une toiſe de platte bande de trois pieds de large. Continuez à arroſer bien moins pourtant de cinq ou ſix jours en cinq ou ſix jours, quand il ne pleut point : laiſſez vôtre paille quelque quinze ou dix-huit jours, afin que vôtre graine germe deſſous.

Quand vous ne verriez pas vôtre graine germer, car quelquefois elle ne germe qu'au bout de cinq ou ſix ſemaines : ne laiſſez pas d'ôter vôtre paille au bout de quinze ou dix-huit jours, & prenez garde que vôtre terre ne ſéche point, mais auſſi reglez vous, car ſi vous l'arroſiez trop, la graine pourroit pourrir.

Vous devez faire cette ſemence au mois d'Août, & ſi toutes vos meſures ſont bien priſes & que vous vous gouverniez à pro-

Digitized by Google

pos, plusieurs de vos graines fleuriront au mois de Mars ou d'Avril ensuite.

Nettoyez soigneusement vos planches de toutes les méchantes herbes, elles étouffent les graines dans leur naissance & les déracinent, quand on les enleve trop fortes.

Couvrez bien vos planches de graines pendant les gelées, & les découvrez au temps doux.

Continuez vos nettoyemens & arrosemens le Printemps ensuite, & lors que vos graines, qui sont devenuës des pois ou de petits oignons, veulent seeher leurs fannes, déplantez-les avec grande patience, ou jettez la terre de leurs planches jusques au dessous des pois dans un crible tres fin de fil d'archal, toute la terre passe & les pois demeurent, mettez-les sécher tout d'un coup en lieu tres-sec avec leurs fannes & leurs racines, en les frottant entre les mains quand elles sont séches. Ces fannes & ces racines s'en vont en poussiere, les pois demeurent nets vous les replantés par planches l'Automne suivant, & lors qu'ils fleurissent vous parcourez vos planches, ce qui peut y avoir de doubles, que vous décrivez quand elles en valent la peine, & que vous devez conserver avec grand soin; parce que ce sont des especes uniques, que personne ne sçauroit avoir sans vôtre consentement, les belles fleurs uniques sont bien d'un plus grand prix que celles qui sont d'une même beauté & qui sont communiquées.

## ARTICLE VII.

### *Liste des Anemones à peluche.*

L'*Albanoise*, est toute blanche, sinon un peu d'incarnat au fond des grandes feüilles & de la peluche.

*Albertine*, est de couleur de chair nuë d'incarnat, aucuns la nomment *Parangon* ou *Passe scalla.*

*Abicante*, ses grandes feüilles sont d'un blanc sale, sa peluche est blanche à l'extrémité, couleur de rose; en Bretagne on la nomme *carnée.*

*Amarantine*, ses grandes feüilles sont d'un rouge blasard, sa peluche d'un Amaranthe bru, sur laquelle vient par fois une houppe ou floquet incarnadin.

*Angelique*, est blanche, à peluche gris de lin.

*Asiatique*, ses grandes feüilles sont blanches mêlées d'incarnadin, sa peluche est de couleur de grenade mêlée de blanc.

Digitized by Google

*Aſterie*, ou *Aſtrée*, eſt blanche mêlée d'incarnat, elle fait de groſſes fleurs.

*Auguſtine*, ſes grandes feüilles ſont blanches mêlées d'incarnat, ſa peluche couleur de feu.

*Blanche vulgaire*, celle-ci eſt toute blanche, les fleurs en ſont petites.

*Bleüe* ou *quaſi bleüe*, ſa fleur en ſon entrée approche du bleu, après elle s'éclaircit, & finalement devient gris de lin.

*Boulonnoiſe*, ſes grandes feüilles ſont blanches à fond incarnat, ſa peluche entre mêlée de blanc, d'incarnat & citron : elle demeure long-temps en fleur, ſa peluche eſt fort bien rangée.

*Briotte*, a les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnadin, ſa peluche toute incarnadine.

*La Bury*, eſt d'un blanc ſale mêlé d'incarnat, ſa peluche eſt fort étroite.

*Candiotte*, a les grandes feüilles d'un gris blanchâtre, ſur le fond incarnat, ſa peluche incarnate bordée de feüille morte verdâtre.

*Caſſandre*, eſt toute de couleur de fleur de pêcher, plus haute en couleur que la Perſiquine vulgaire.

*Carnea groſſa*, eſt toute de couleur de chair incarnat, ſa peluche aſſez large : elle a été élevée en Italie.

*Cazette* ou *Caſſettane*, a les grandes feüilles rouges bordées de couleur de ſoufre, ſa peluche d'un haut rouge de feu.

*Celeſtine*, a les grandes feüilles blanches, ſa peluche blanche, mêlée de citron, qui blanchit ſur la fin.

*Celidée*, porte les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnat, ſa peluche celadon mêlé de couleur de roſe.

*Clitie*, eſt d'une couleur de chair entre-mêlée d'incarnadin, ſa peluche fort bien rangée à la maniere des ſoucis doubles, & c'eſt une des plus belles *Anemones* à peluche qu'on puiſſe voir.

*Colombine*, eſt toute d'une couleur, qui tire plus à la fleur de pêcher qu'au Colombin, ainſi elle a été mal nommée, elle eſt fort vulgaire.

*Cord* ou *Violet* ou cinq *Couleurs*, a les grandes feüilles & la peluche rouge, ſa fraiſe ou cordon (qui croît plus qu'aux autres *Anemones*) devient de couleur violette tirant ſur l'Amaranthe, peu de jours avant qu'elle défleuriſſe, ſa tige ne ſe ſoutient pas bien droite, ce qui fait qu'on ne l'eſtime gueres.

*Cramoſie*, eſt d'un rouge brun velouté, ſa peluche eſt fort bien rangée.

*Damaſine*,

Digitized by Google

*Damaſine*, eſt incarnate & blanche panachée diſtinctement; c'eſt une des plus belles Anemones qu'on puiſſe voir.

*Doriſmene*, a ſes grandes feüilles incarnates mêlées de blanc, ſa peluche rougeâtre.

*Exiſtée*, Perſiquine nouvelle & tres-belle.

*Extravagante*, eſt ainſi nommée à cauſe que ſa peluche eſt d'une figure toute extraordinaire, ſa couleur étant blanche, rouge & verte.

*Gabrielle*, ſes grandes feüilles ſont blanches, ſa peluche verte, blanche & incarnate.

*Galipoli de Toulouze*, eſt de couleur de feu mêlé de blanc.

*Gayetane*, ſes premieres fleurs ſont blanches à peluche pourpre, mais les dernieres deviennent colombines mêlées de fleur de pêcher.

*Heriſſée*, ſes grandes feüilles ſont rouges & quelquefois mêlées de blanc, ſa peluche eſt de couleur de feu.

*Incarnadine d'Eſpagne*, celle-ci porte le nom de ſa couleur qui eſt tres vive.

*Jolivette*, eſt de couleur de chair mêlée de rouge, ſa peluche couleur de brique.

*Indique*, ſes grandes feüilles ſont couleur de chair mêlées d'incarnat, ſa peluche celadon blanchiſſant mêlée de rouge.

*Juliane*, a les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnat; ſa peluche eſt incarnate.

*Limoſine*, eſt de même couleur que l'extravagante, verd, rouge & blanc, & lui reſſemble aſſez du reſte.

*Lionnoiſe*, a les grandes feüilles & la fraiſe ou cordon verte blanchêâtre à fond colombin, ſa peluche colombine, à l'extrémité gris.

*Mantuane*, eſt de couleur de citron à fond incarnat.

*Marguerite de Martelleti*, eſt de couleur ſiameſe; ſa peluche qui reſſemble aſſez bien à une fleur de Marguerite, eſt ſouvent entre-mêlée d'une autre peluche, qui vient plus large que la premiere.

*Melidore*, eſt de toute couleur de feu, brune à fond blanc.

*Merveille de Bretagne*, eſt moitié blanche & moitié cramoiſi.

*Meteline*, eſt d'un gris ſale mêlé de vert & d'incarnat.

*Milanoiſe*, eſt une Perſiquine, qui fait des groſſes fleurs.

*Moreſque*, eſt d'un mêlé d'incarnat, ſa peluche eſt étroite.

*Morette*, eſt de couleur de chair, la peluche eſt blanche aux pointes rouges.

*Morine*, eſt d'un haut violet approchant du pourpre, tant en ſes grandes feüilles, qu'en ſa peluche.

*Nantoiſe*, eſt toute incarnate: elle vient de belle hauteur.

*Natolie*, eſt blanche mêlée dincarnadin, tant en ſes grandes feüilles qu'en ſa peluche.

*Noiron* a les grandes feüilles rouges, ſa peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

*Olinde*, a les grandes feüilles violettes, quelquefois bordées de blanc, ſa peluche eſt toute violette.

*Orientale*, eſt d'un gris lavandé, tirant ſur la couleur d'ardoiſe, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feüilles: elle fait de groſſes fleurs.

*Panne Iſabelle*, on la nomme ainſi à cauſe que ſa peluche eſt de couleur Iſabelle; ſes grandes feüilles ſont colombines, ou plûtôt couleur de pêcher: Il faut remarquer que celle-ci eſt ſujette à dégenerer en ſa peluche, laquelle change par fois ſa couleur, & devient comme les grandes feüilles.

*Pariſienne*, a ſes grandes feüilles blanches, ſa peluche au comencement eſt couleur de citron pâle, qui blanchit après.

*Parmeſane*, porte les grandes feüilles blanches à fond rouge, ſa peluche couleur de roſe incarnat & feüille morte jaunâtre.

*Perciquine*, eſt toute de couleur de fleur de pêcher, ſa peluche bien rangée eſt fort commune à Paris.

*Picarde*, nommée par quelques uns *Junon*, eſt blanche mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feüilles; elle produit de groſſes fleurs.

*Piedmontoiſe*, ſes grandes feüilles & ſa peluche ſont d'une Iſabelle tirant ſur l'incarnat.

*Provençale*, eſt verte & fleur de pêcher aſſez belle.

*Quadricolor*, dite à Paris *Amaranthe régale*, Monſieur Morin en avoit de quatre eſpeces.

*La premiere* porte ſes grandes feüilles rouges mêlées de blanc, ſa peluche d'un amaranthe brune, & une houpe ou floquette rouge au milieu.

*La ſeconde* porte ſes grandes feüilles toutes rouges, ſa peluche amaranthe brune; ſa houpe d'incarnat bordé de blanc.

*La troiſiéme* dite *Belle Françoiſe*, a les grandes feüilles blanches mêlées d'un peu de rouge; ſa peluche eſt d'amaranthe brune com-

Digitized by Google

me les autres precedentes, ſa houpe incarnadine.

*La quatriéme*, a les grandes feüilles rouges mêlées de blanc, ſa peluche amaranthe brune, excepté le milieu qui eſt incarnat, celle-ci eſt la plus rare des quatre.

*Renonculée*, la couleur de celle-ci eſt toute de peluches larges ne portant pas de grandes feüilles comme les autres Anemones; elle eſt de couleur roſe ſéche, tirant au violet.

*Régale*, eſt rouge mêlée de blanc, principalement en ſes grandes feüilles.

*Rouge vulgaire*, celle-cy eſt toute rouge, & fort commune.

*La ſaint Carle*, eſt d'un blanc ſale & rouge vers le fond: ſa peluche eſt fort déliée.

*Sanguine de Martelletti*, eſt toute rouge, ſa fleur n'eſt pas ſi grande que la rouge vulgaire.

*Scalla*, a les grandes feüilles d'un blanc ſale: ſa peluche couleur de feu.

*Sermonette*, a les grandes feüilles & la peluche couleur de feu entremêlée de chamois.

*Synople*, eſt toute carnée differente toutes fois de la *Carnea groſſa*, ci-devant décrite.

*Syrienne*, ſes grandes feüilles ſont Iſabelle pâle nué de carné, ſa peluche vert-clair, nué auſſi de couleur de chair.

*Toſcane*, eſt d'un rouge blafard mêlé quelquefois de feüille morte: elle dure beaucoup plus long-temps en ſa fleur que beaucoup d'autres.

*Tripolitaine*, eſt de couleur de citron blanchiſſant, s'éleve haut de terre & fait de groſſes fleurs.

*Turquoiſe*, eſt blanche à fond incarnat, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feüilles, elle eſt tres-tardive à fleurir, & fait ſes tiges hautes.

*Victorieuſe*, a ſes grandes feüilles couleur de chair, mêlée d'incarnat, ſa peluche feüille morte & incarnate.

*Violette vulgaire*, celle-ci en fleuriſſant eſt toute violette, mais après, elle devient pâle & grisâtre. Les Italiens la nomment *Pavonaſſo*, les Flamans, *Cul de Tahon*.



Digitized by Google

qu'elle dure tres-long-temps en fleur durant l'Eté.

Cette plante veut être au Soleil, mais dans une terre grasse & détrempée. La racine se taille par morceaux, & dans le commencement du Printemps on les met dans des pots à la profondeur de deux doigts & on l'arrose bien; en hyver, on la retire dans un lieu chaud, & l'Eté quand elle est en fleur on la met à l'ombre, pour faire durer les fleurs plus long-temps, & les rendre plus belles.

## CHAPITRE VI.

### *Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne.*

LEs *Catilinettes*, que quelques-uns appellent *les Marguerites d'Espagne*, élevent une tige, qui se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent de petits boutons longuets & marquetez, lesquels étant ouverts paroissent autant de petites boules rouges fort agreables à voir. Elles ne demandent rien qu'un grand Soleil, une bonne terre & quantité d'eau.

## CHAPITRE VII.

### *Des Clochettes.*

LEs Clochettes que quelques-uns appellent *Narcisses sauvages*, & les autres *Narcisses bâtards d'Espagne*, different non seulement en grandeur & en figure, car il y en a de grandes, de petites, de simples, de doubles; mais encore en couleur, les unes sont jaunes claires, les autres sont d'un jaune lavé & quelques-unes blanchâtres.

La simple jette six feüilles, au milieu desquelles sort un gaudet, qui est presque de la longueur d'un demi doigt, étroit & rond par le fond, qui s'élargissant à l'ouverture, fait la figure d'une trompette ou d'une cloche.

La petite ne differe de la grande que parce qu'elle est trop petite, lui ressemblant entierement en tout le reste.

La jaune lavée & la blanchâtre hors la couleur ne different en rien de la precedente.

Il y a quatre sortes de clochettes doubles, sçavoir trois grandes

& une petite. Les grandes different ainſi.

La premiere fait une fleur ſemblable au Narciſſe roſat, quoique le gaudet de celui-ci ſoit plus rond que celui de l'autre.

Cette fleur pour l'abondance de ſes feüilles eſt fort ſujette à ſe dépecer.

La ſeconde eſpece fait ſortir du fond de ſon gaudet un bouquet de feüilles aſſez touffu.

La troiſiéme a deux gaudets dans l'autre, ce qui la rend tres-agreable.

La petite eſpece double, ouvre un tour ou deux de feüilles, au milieu deſquelles s'éleve un gaudet avec d'autres feüilles aſſez plaiſantes à voir.

Les Clochettes ſe doivent planter au Soleil, dans un terroir comme pour les potagers. Il ne leur faut que quatre doigts de profondeur & la moitié d'un empan de diſtance : on les leve tous les trois ans pour les décharger de leurs cayeux.

Comme les eaux ou les neiges les font ſouvent crever il faut en ce cas, en revêtir les boutons avec de petites robes de carte ou autre choſe legere, & les arroſer doucement.

## CHAPITRE VIII.

### *Du Col de Chameau.*

LE *Col de Chameau* eſt ainſi nommé, parce qu'en fleuriſſant il panche la tête, & courbe le col comme un chameau. Il eſt autrement appellé, *Narciſſe á la tête longue*, ou *Narciſſe couronné*. Il s'en trouve de trois ſortes, de blanc ſimple, de double & de blanc pâle.

Le blanc ſimple étend ſix feüilles, du milieu deſquelles s'éleve un gaudet, dont l'extrémité eſt bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la fleur plus petite, mais il porte auſſi bien davantage, en faiſant quatre ou cinq ſur chaque tige.

Le blanc double, à cauſe de la plenitude de ſes feüilles & de ſon gaudet doré orné d'une ligne rouge, qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut juſtement être appellé *le Narciſſe couronné*, car il eſt de tous, pour ſa figure, ſa plenitude, & ſa bonne odeur, le plus beau & le plus eſtimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur, *Roſe de Nôtre-Dame.*

Digitized by Google

Cette fleur dans toutes ses trois especes, ne veut pas avoir beaucoup de Soleil ; elle se plaît dans un fond de bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de distance. Il la faut recouvrir avec la terre à potager pour la faire plus facilement fleurir. On les tire tous les trois ans pour en detacher les cayeux.

## CHAPITRE IX.

### *De la Consoude Royale.*

CEtte plante est nommée *Trachelio d'Amerique*, & par plusieurs *la fleur du Cardinal* : elle pousse sa tige comme une asperge, & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si bien arrangées, qu'elles semblent un panache. Elles sont toutes d'une certaine couleur, qui donne dans le rouge brun, de sorte que ces fleurs semblent être de Veloux, elle est semblable à *l'éperon de Chevalier*, elle est simple.

Elle aime le grand Soleil, une terre grasse & détrempée, elle se conserve mieux dans des pots à la profondeur de deux doigts. Quand on l'arrose on l'oppose promptement au Soleil. L'Hyver on la serre dans un lieu chaud & aëré. On la leve tous les ans au mois de Fevrier pour en ôter le peuple, que l'ont met dans d'autres pots pour en avoir de la race.

## CHAPITRE X.

### *De la Cornette.*

LA *Cornette* comme un arbrisseau a plusieurs petites branches, qui portent quantité de fleurs faites comme les gaudets des *clochettes* doubles ; elle est violette par les bords & tire au rouge. Elle a une bonne odeur, & comme elle vient de graine, on la reseme tous les ans.

Digitized by Google

## CHAPITRE XI.

### *De la Couronne Imperiale.*

CEtte fleur eſt encore appellée *Lys Royal*. Elle jette au deſſus de ſa tige, comme une petite touffe de feüilles, qui produit de tres-agreables fleurs, qui pouſſent autour de cette verdure & pendant en bas forment une *Couronne*, que l'on appelle *Imperiale*.

Ces fleurs qui reſſemblent à des Lys, quoi-qu'ils n'ayent pas les bords renverſez & qu'ils ne s'écartent pas tant à l'ouverture, ne viennent pas toûjours dans un nombre égal, parceque quelquefois il en fleurit peu, & quelquefois beaucoup. Elles ne ſont pas auſſi toûjours de même couleur, parce que tantôt elles ſont jaunes & tantôt orangées &c. Ce n'eſt pas ſeulement dans la couleur que cette *Couronne* eſt changeante, mais auſſi dans l'ordre & l'arrangement de ſon tour, car il y en a à un, à deux, & à trois étages. Du milieu des fleurs, il s'éleve de certains petits brins jaunes, au nombre de ſept, dont celui du milieu eſt plus long & plus gros par le bout que les autres. Chaque feüille de cette fleur a dans le fond une certaine humeur aqueuſe, qui forme comme une perle tres-blanche, qui diſtille après peu à peu des gouttes d'eau tres-nettes & tres-claires. Enfin cette fleur eſt tres-agreable à la vûë, mais bien loin de plaire à l'odorat, elle eſt extrémement puante.

La *Couronne Imperiale* ne veut de Soleil que mediocrement, une terre à potager, la profondeur & la diſtance de quatre doigts. Comme l'oignon n'a point de robe, & qu'il eſt fort tendre, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les cayeux, ce qui ſe fait au mois de Septembre, ou on les replante auſſi-tôt. Et ſi on les veut tenir hors de terre, il les faut ſerrer dans des boëtes, & les envelopper dans du papier.

## CHAPITRE XII.

### *Du Cyclamen.*

OUtre le *Cyclamen* rouge commun, que l'on voit venir en quantité de ſoi-même dans les champs, il s'en trouve encore

re de quatre eſpeces, de blanc, dont il y en a un qui eſt tout blanc, & un autre qui a l'extrémité rouge, tous deux ont la fleur ſimple. La troiſiéme eſpece eſt double, & toute remplie de feüilles: toutes ces trois fleuriſſent au Printemps: & ont une odeur tres-agreable. Il y en a encore un blanc qui fleurit en Automne, qui quoi que ſans odeur, ne laiſſe pas d'être fort eſtimé.

Le *Cyclamen* du Printemps veut être au Soleil, & celui de l'Automne ſe plaît à l'ombre; mais il leur faut a tous deux une bonne terre, graſſe & legere. On les plante à deux doigts de profondeur dans de grands pots, dans leſquels quand la racine ſe ſera tellement multipliée, qu'elle les remplira, ce qui ſe connoît à l'épaiſſeur des feüilles, on en leve en motte une partie, que l'on replante dans d'autres pots.

Ses racines ſe multiplient, ou en les coupant après que ſes feüilles ſont tombées, ou en les ſemant. De ceux qui ſe coupent, chacun doit avoir un œil entier & qui ne ſoit point entamé. Il faut recouvrir de cire d'Eſpagne ceux que l'on coupe, & les ayant replantés, il leur faut mettre de la terre maigre, tout proche, mais tout le reſte doit être de terre graſſe & legere. Et afin que la grande humidité ne leur nuiſe pas, il ne les faut arroſer que quand ils auront commencé à pouſſer.

Pour les faire venir de graines, on fait ainſi. On fait ſortir la graine qui eſt dans le bouton. Celui du Printemps ſe ſemera au Printemps, & celui de l'Automne en Automne, dans des pots preparés avec de bonne terre pour cet effet; après quoi il faut les mettre au Soleil, & on ne les tranſplante qu'au bout de trois ans.

## CHAPITRE XIII.

### *Du Dictame.*

*Dioſcoride* & *Theophraſte* font mention de trois ſortes de *Dictame*; mais pour nous qui nous arrêtons plûtôt à la beauté des fleurs, qu'à l'uſage de la medecine, nous n'en diſtinguons que deux, qui ornent particulierement nos Jardins, ſçavoir celui de Candie & le nôtre. Ils produiſent tous deux pluſieurs petites branches menuës, qui s'élevent juſques à deux pieds de hauteur ou environ, revêtuës de feuilles qui ſont tres-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hauts produiſent à leur extrémité des pannaches de fleurs: celui de *Candie* eſt rougeâtre & *le Notre* eſt blanc. Ils

ſont d'autant plus à eſtimer qu'ils ont une qualité merveilleuſe, elle eſt telle que les fleurs qui ont été meurtries, ou bleſſées ſur le pied, quoi qu'elles fuſſent ſans odeur, pour peu qu'on les y faſſe toucher, il leur communiquera la ſenteur qu'il exhale, & qui pour être forte, n'en eſt pas moins agreable. Il demande une culture ordinaire.

## CHAPITRE XIV.

*De l'Eternelle.*

LEs feüilles & la tige de cette plante ſont d'une certaine couleur verte blanchâtre. Au haut des tiges, il vient de petites fleurs ramaſſées en bouquets, qui ſont autant de petits boutons jaunes de paille, & d'autant que la fleur quoi que coupée de deſſus le pied, ſe conſerve fort long temps, ſans changer de couleur, on la nomme *Eternelle.* Il ne lui faut que la culture commune & ordinaire.

## CHAPITRE XV.

*De l'Ecarlatte ou Croix de Chevalier.*

CEtte fleur que quelques-uns appellent *Reine des plantes* à l'extremité de ſa tige produit quantité de petits boutons, qui forment comme un paraſol, leſquels s'étant ouverts ſemblent autant de petites croix d'écarlatte, & c'eſt pour cettte raiſon qu'il y en a qui la nomment la Croix de Chevalier.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potager: on l'arroſe quand elle en a beſoin.

## CHAPITRE XVI.

ELle eſt encore appellée *Narciſſe Chaperonné*, du nom de celui qui l'a trouvée. D'autres la nomment *Lys marbré* & d'autres, *Meleagaride*, qui veut dire *Poule d'Afrique*, parce qu'elle eſt tachée comme cet animal.

Du haut de ſa tige, il pend deux fleurs en forme de clochettes tachées de couleurs en forme d'échiquier, mais il y en a qui ne

Digitized by Google

ſont que d'une ſeule couleur, leſquelles ont les côtes blanchâtres, ſur leſquelles s'étend une certaine ligne verte juſqu'au milieu de la feüille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre ſix petits brins jaunes, qui ſemblent couverts de pouſſiere.

*La Fritelleria* eſt plus ſûrement dans les grands pots que dans des planches. Elle ne veut pas trop de Soleil, une bonne terre graſſe & détrempée, la profondeur de trois doigts, & on la leve au mois de Septembre.

## CHAPITRE XVII.

### *Des Gans.*

LE *Gan* eſt une fleur qui vient de graine; il s'en trouve de trois couleurs, car on en voit de *blanc*, de *rouge* & d'*incarnat*. La feüille de cette fleur eſt comme la bourroche, ſinon qu'elle eſt plus grande & moins rude : la tige qui s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, ſe couvre dés le fond de quantité de boutons qui font comme une longue pyramide, & quand les fleurs ſont ouvertes, il ſemble que c'eſt autant de gans, c'eſt pourquoi on leur a donné ce nom par le rapport de leur figure.

Cette plante veut beaucoup de Soleil, une terre à potager; on l'arroſe quand elle en a beſoin.

## CHAPITRE XVIII.

### *Geneſt blanc.*

CE *Geneſt* s'éleve ſi haut & ſi proprement, qu'on le pourroit compter avec les Arbres: il pouſſe pluſieurs branches deſquelles s'éleve une quantité de petits brins délicats & pointus, qui s'étendent juſques à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces: & ſes brins jettent de certaines petites feüilles faites comme celles de la ruë, & des fleurs en grande quantité, qui ſont rouges par le fond & toutes blanches au reſte, leſquelles étant de prés attachées aux branches ſemblent autant de perles deſtinées pour leur ornement.

Ce *Geneſt* veut le Soleil mediocrement, une terre à potager: dans les chaleurs il faut l'arroſer, parce qu'il vient de graine, on en ſeme, & comme ſa ſemence à l'écorce dure, on pratique pour l'at-



Digitized by Google

tendrir les regles qui ont été données ci-devant dans le Chapitre des graines, dans la premiere Partie de cet ouvrage.

## CHAPITRE XIX.

### *De la Giroflée.*

LA *Giroflée* éleve sa tige, & a ses feüilles faites comme la sauge, à l'extrémité des branches & dans les nœuds par-ci par-là, il y vient quantité de fleurs ramassées en bouquet. Il y en a de blanches, de rouges & d'autres couleurs.

Elle veut la même culture que les Oeillets & pour en avoir du plant, il en faut semer la graine.

## CHAPITRE XX.

### *De la Gigantine ou Farnesienne.*

ELle éleve sa tige à la hauteur d'un homme, & jette plusieurs branches qui se divisent encore en d'autres plus petites. Ces branches produisent grande quantité de fleurs jaunes: les feüilles qui sont autour sont frisées dans le milieu & pendent à de petites queuës. Elle fleurit dans l'Automne.

Elle aime le grand Soleil & une terre grasse & humide; on la plante à quatre ou cinq doigts, & tous les deux ans on la leve pour la détaler. Il faut l'arroser dans le temps.

## CHAPITRE XXI.

### *Des Jacinthes.*

LEs *Jacinthes*, pour leur diversité, sont comme autant de Protées dans les Jardins, qui font agreablement la guerre avec les Narcisses, car il s'en trouve de tant de sortes, & de si differentes couleurs, que c'est une merveille.

Ces fleurs semblent de petits gaudets, qui sortent de leur tige attachés séparement chacun sur une petite queuë. Elles forment par en bas un petit bouton au dessus duquel il s'éleve comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feüilles découpées & renversées, font la figure d'au-

Digitized by Google

tant de petits lys. Elles fleurissent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amenent que peu de fleurs ; & d'autres qui fleurissent en abondance, que l'on appelle pour ce sujet *Polyanthes*, c'est-à-dire, bien fleuries. Les unes ont des gaudets communs & les autres en ont de plus grands, & on les appelle *Orientaux*.

Il y en a qui ont des feüilles & d'autres qui n'en ont point : il y en a de simples & de doubles. Il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en est si differente, que l'on en voit de blancs, qui ont le gaudet incarnat, de rouges, de lavez, de bleus, de cendrés, de couleur de rosmarin, de verts, & de plusieurs autres couleurs, de sorte qu'il ne faut pas s'étonner si étant si differens les uns des autres, ils ne demandent pas tous une semblable culture. C'est pourquoi nous les diviserons en trois ordres pour plus grande facilité.

Nous mettrons dans le premier rang ceux qui demandent une culture generale.

Dans le second, ceux qui en veulent une particuliere, & dans le troisiéme nous ne parlerons que des *Jacinthes*, qui ont été apportées des Indes.

## ARTICLE I.

### *Premier ordre des Jacinthes.*

LEs *Jacinthes* que nous mettons dans le premier rang, sont le blanc commun, le blanc dont le gaudet est incarnat, *le blanc clair*, qu'on appelle le *Jacinthe du Parfumeur*, *le bleu tirant au rosmarin*, *le bleu couvert*, qui est de la couleur d'une Turquoise, & très-odoriferant, on l'appelle *Jacinthe* de *Bizance* ou de *Constantinople* : *le cendré*, *le violet hâtif*, *le violet à feüilles frisées*, nommé *le riche cramoisi*, *le violet marbré*, *le bleu mourant double*, qui a quantité de petites feüilles.

Tous les *Jacinthes* ci-dessus nommés veulent être exposés au Soleil, demandent la terre comme celle des Potagers. Il leur faut donner la profondeur d'un demi-pied & autant de distance de l'un à l'autre. Au bout de trois années on les leve pour les décharger d'une très-nombreuse multiplication.

Digitized by Google

## ARTICLE II.

*Second ordre des Jacinthes.*

CEux que nous mettons dans le ſecond rang, ſont *le blanc hâtif*, *le blanc tardif Oriental*, *le Violet feüillu*, *l'incarnat lavé tardif*, *le bleu Polyanthe*, *le verd double*, *le reſineux* ou *grenu de Cyprés*, *le blanc de Flandres*, *l'incarnat tardif*, *le Turquois* & *le tanné d'Eſpagne*.

*Le Jacinthe blanc hâtif* ſe plaît aſſez au Soleil, dans une terre comme celle des potagers: il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de diſtance: & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

*Le blanc tardif Oriental* veut auſſi un lieu expoſé au Soleil, & une terre de même que le precedent, la profondeur d'un demi pied & autant de diſtance: celui-ci ſe leve tous les ans dès que les feüilles en ſont ſéches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de ſorte que ſi on le laiſſe en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

*Le Violet feüillu* & *l'incarnat lavé tardif* demandent la même culture que le precedent.

*Le Bleu polyanthe* veut le Soleil, une terre neuve & maigre, un demi pied de profondeur & autant de diſtance: il faut en recouvrir les oignons avec deux doigts de bonne terre graſſe & bien détrempée, afin que la maigre qui eſt deſſous, empêche la pourriture, & que la bonne & graſſe de deſſus leur donne un aliment temperé: il faut les lever tous les trois ans pour en ôter les cayeux.

*Le verd double* ſe plaît plus à l'ombre qu'au Soleil, parce que le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré. Il veut le terroir des potagers, un demi pied de profondeur, & autant de diſtance. Il s'éleve comme le precedent.

*Le reſineux* ou *grenu* qui étend ſes fleurs en forme de grappes, demande du Soleil, la terre, la profondeur, la diſtance, & levé comme les autres ci-deſſus.

*Le Cypres*, qui eſt un Jacinthe ſemblable à l'Arbre de ce nom, eſt encore appellé *Jacinthe de Sienne*, parce que c'eſt dans le Jardin du Duc de Sienne qu'on dit qu'il a été premierement élevé. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, mais une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts & un empan de diſtance. Il ne veut point être mêlé avec d'autres fleurs, & veut être levé comme ceux ci-deſſus.

Digitized by Google

*Le blanc de Flandres*, *le Turquois & l'incarnat*, ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts & quatre de distance. Et comme les oignons n'ont point de robe & qu'ils sont fort petits, il ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoi il ne les en faut pas tirer, mais seulement ôter les cayeux.

*Le Tardif jaune d'Espagne* demande l'ombre, une bonne terre forte. Il faut le planter & le lever de la maniere des autres.

## ARTICLE III.

### *Des Jacinthes d'Inde.*

IL y deux sortes de Jacinthes qui ont été apportés des Indes en ce païs-ci. Le premier est le *Polyanthe étoilé*, qu'on appelle encore le *Jacinthe du Perou*. Il produit à l'extrémité de sa cime, comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se separant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles, varié d'incarnat blanc & bleu: il est vrai qu'ils ne fleurissent pas tous à la fois, mais s'ils commencent par le bas, & quand les uns fleurissent, les autres passent, c'est ce que nous appellons *Jacinthes des Poëtes*.

Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance: & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'oignon tous les ans.

La seconde espece de *Jacinthe d'Inde* c'est la *Tubereuse*, voyés ci-après au Chapitre de la *Tubereuse*.

## CHAPITRE XXII.

### *Des Jasmins.*

IL y a plusieurs especes de Jasmins; car outre le *jaune sauvage* & *le blanc commun* nous avons encore celui *d'Espagne double*, celui *d'Arabie*, *d'Amerique* & *le grand Jasmin d'Inde* qui a la fleur toute rouge, & celui de *Catalogne*.

Ce *Jasmin de Catalogne* produit dans l'extremité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printemps & l'Automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates: chaque fleur a cinq ou six feüilles en ovale une fois aussi grandes que celles du Jasmin commun: il a tres bonne odeur.

*Le Jasmin d'Espagne double* est de la même couleur, & a aussi cinq ou six feüilles partagées en étoiles, du milieu desquelles il

Digitized by Google

s'en éleve encore trois ou quatre qui le resserrent quelquefois comme une petite balle. Il sent aussi tres-bon, mais il a l'odeur plus forte que le precedent. Cette fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur la plante, de laquelle elle ne tombe jamais, mais elle séche dessus & par fois les boutons se r'ouvrant, fleurissent une seconde fois.

*Le Jasmin d'Arabie*, que les Arabes appellent *Zambach*, & que d'autres nomment *Lylas d'Arabie*, parce que peut-être qu'il a les feüilles semblables à notre Lylas blanc, mais sans tranches autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printemps, & pendant tout l'Automne, les fleurs en sont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond, elles naissent au haut des branches & sont délicates, attachées à leurs petites queuës. Elles ont deux tours de feüilles; au nombre de neuf ou douze, tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

*Le Jasmin d'Amerique*, appellé en ce païs là *Quamoclit*, & autrement par quelques uns, comme l'Americain, *le Jasmin rouge d'Inde*, *le Jasmin à mille feüilles*. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose séche, mêlée de quelques lignes d'autre couleur & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers: elles fleurissent au commencement du mois d'Août & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feüilles qui semblent des plumes, éleve & étend si bien ses branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

*Le grand Jasmin d'Inde*, jette une grande abondance de boutons dans l'extrémité de ses branches qui pendent en bas, tous lesquels boutons se resserrant ensemble font un bouquet tout rouge, & étant crûs à la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le col, qui renverse cinq feüilles découpées & fait la figure d'un Lys: il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu qui est blanchâtre, est plus long que les autres. Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur qu'ils semblent de velours. Cette plante fleurit l'Eté, & ne contribuë pas peu pour lors à l'ornement des Jardins.

*Le*

Digitized by Google

*Le Jaſmin jaune odoré d'Inde*, qui pouſſe des branches dès le bas du pied juſqu'à la cime, deſquelles naiſſent les fleurs attachées à leurs queuës comme le Jaſmin commun, mais arrangées d'une telle maniere, que chaque cime de branche ſemble un bouquet de fleur fait à plaiſir, eſt jaune, & quoi-qu'il ait les fleurs plus petites que le Jaſmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-temps, outre qu'à meſure que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre. Il ſent bon non ſeulement frais, mais auſſi quand il eſt flétri & ſéché.

Puiſque les Jaſmins ſont des fleurs délicates de leur nature, on doit avoir un ſoin particulier de les cultiver regulierement.

*Le Jaſmin de Catalogne* veut un grand Soleil, l'aſpect du Levant, une terre graſſe & détrempée & être arroſé ſouvent. Il ſe conſerve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Pour en perpetuer l'eſpece on en ente des brins ſur des Jaſmins communs, qui doivent être plantés plus de ſix mois auparavant dans des pots: on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs ſont ceux qui ont le plus de racines, qui ſont plus unis & qui ont moins de nœuds: le brin doit être de la groſſeur d'un doigt. A la fin de la Lune de Mars, il faut enter ceux d'enbas, & ceux qui ſont plus proches du pied ſont les meilleurs; après en ayant ôté tout le germe avec des ciſeaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faiſant ainſi ils redoubleront & porteront quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars: il le faut arroſer quand il en a beſoin. On le taille ric à ric de la tête de l'ente, on le peut enter en écuſſon au mois de Juin & au mois de Juillet: l'hyver il le faut ſerrer de peur du froid, & s'il eſt en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

*Le Jaſmin d'Eſpagne*, étant de la même eſpece, demande la même Culture.

*Le Jaſmin d'Arabie* demande la même ſituation, la même culture & les mêmes ſujetions. Il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du Jaſmin de Catalogne, leſquelles branches ainſi coupées, ſe redoublent. La ſeconde année on les taille, leur laiſſant les branches un peu plus longuettes: continuant la troiſiéme & la quatriéme année à les tailler, on les laiſſe toûjours plus longues, juſques à ce qu'elles paroiſſent aſſez groſſes pour ne leur ôter que le bois ſec & le mauvais.

*Le Jaſmin d'Amerique* ſe reſſeme tous les ans, parce qu'il ne s'en-

te pas: & comme la graine en eſt trop dure il la faut laiſſer infuſer dans l'eau au Soleil juſqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre graſſe à la profondeur de deux doigts: ce qui ſe doit faire au mois de May & de Juin au commencement de la Lune. Il la faut continuellement arroſer ſur le milieu du jour pour la faire lever par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre en huit jours de temps. Quand elle s'eſt élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient & l'on n'y en laiſſe qu'une, & celles qu'on a tirées ſe replantent à part dans d'autres pots après quoi il les faut toûjours arroſer, même il eſt bon de mettre les pots dans des ſeaux & arroſer encore la terre par deſſus.

Il faut lui diſpoſer des ſupports, afin qu'il ſe puiſſe facilement élever, & quand il eſt élevé, on coupe toutes les extrémités pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

La Culture du *grand Jaſmin d'Inde* eſt ſemblable à la precedente; c'eſt pourquoi il lui faut auſſi preparer une perche ou quelque bois pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne ſe pourriſſent pas: il veut être en bonne terre, on l'arroſe abondamment tous les ſoirs au Printemps & dans l'Eté.

Pour le perpetuer avant que les boutons groſſiſſent dans le Printemps, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratiſſe un peu avec le couteau par bas, puis on le plante juſqu'au deuxiéme œil, de ſorte qu'il n'y a que le troiſiéme qui eſt hors de terre, ainſi il prend promptement racine & pouſſe du vert & des fleurs en peu de temps.

*Le Jaſmin jaune d'Inde*, pour être perpetué doit être cultivé de cette maniere. On choiſit une des branches les plus baſſes, & ſans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied environ d'un doigt: cette entaillade faite en dehors doit aller juſqu'à la moëlle en travers, & commencer en deſſus, & l'ayant un peu entr'ouvert, on y met une petite pierre, puis on recouvre la playe avec un peu de craye détrempée ou de terre glaiſe. Il faut remettre au deſſus du pot des morceaux de tuile pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade, ne tombe: après l'avoir bien arroſée, on la met au Soleil, à l'abri de la bize: il faut le retirer du froid pour peu qu'il en faſſe, parce qu'il le craint plus que toute autre choſe. Au bout de l'an la racine provignée ayant pris des racines du pied, ſe replante promptement en bonne terre dans des pots

Digitized by Google

que l'on a preparés exprès, & par cette industrie on supplée au défaut de la nature de cette plante qui ne graine point.

## CHAPITRE XXII.

### *Des Jonquilles.*

QUoiqu'il y ait grand nombre d'especes, de Jonquilles, elles se reduisent pourtant à douze, qui sont les plus singulieres & les plus estimées, elles se nomment.

La *Jonquille de Lorraine*, la *Jonquille recoquillée*, la *Jonquille au grand gaudet*, les *Jonquilles d'Espagne*, *grande & petite*, *la simple & double*, sont toutes d'un jaune clair.

Outre celles-ci il y a encore *la grande Jonquille blanche & la petite*, *la blanche à gaudet citronné*, *& la blanche & la verte d'Automne*.

*La Jonquille de Lorraine* unie a six feüilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes sur les autres, & c'est pour cette raison qu'elle est appellée unie: elle a le gaudet au milieu, qui s'éleve de la grosseur d'un demi doigt & est frisée par le bord: elle n'apporte pas beaucoup de fleurs, mais elle supplée bien à ce défaut par la vivacité de sa couleur, & parce que c'est celle de toutes les Jonquilles qui est la plus durable & la plus assûrée.

*La Jonquille recoquillée* est ainsi appellée, parce que le bord de ses feüilles se renverse. Elle est differente de la precedente dans son gaudet, qui est plus large & moins plissé, comme aussi dans sa couleur qui est plus couverte; & outre cela elle est bien plus couverte dans sa fleur.

*La Jonquille au grand gaudet* est ainsi nommée, parce que son gaudet, qui est également rond & beau, est pourtant beaucoup plus long que celui des deux autres especes ci-dessus, bien que ses fleurs & ses feüilles qui sont découpées en étoilles soient plus étroites.

*Les Jonquilles d'Espagne*, ainsi dites parce qu'elles ont été apportées d'Espagne, sont infinies dans la diversité de leurs fleurs, parce qu'il y en a qui les apportent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines, elles sont pourtant toutes de la même couleur, qui est un beau jaune clair, & ont une tres-agreable odeur.

*La grande Jonquille blanche* est differente de la grande simple d'Espagne, pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne sent rien.



Digitized by Google

Le ſimple au haut de ſa tige, étend ſes feüilles, dont les unes ſont renverſées, & les autres ſe tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux & change de couleur & de figure, en quoi il n'eſt pas ſtable.

Le double a les feüilles du milieu petites & redoublées. Il change auſſi de couleur & de figure.

*L'Iris de Perſe* eſt aſſez agreable, il a la tige courte & tendre, il écarte trois feüilles, d'un bleu enfoncé, qui ſe renverſent & ſont traverſées par le milieu d'une ligne orangée & d'une autre violette: les autres trois feüilles du milieu ſe tiennent droites & ſont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'Hyver & ne fait pas plus de ſept ou huit fleurs, dont l'une paſſe pendant que l'autre fleurit.

Il y a une autre eſpece d'Iris qu'on appelle *de Portugal* ou *d'Andalouſie*, parce qu'il eſt venu de ce païs-là : cet Iris jette du haut de ſa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court, ſur de petites queuës de double couleur, parce que quelquefois elles ſont d'un bleu couvert & d'autre fois d'un blanc de laict, & ſont faites comme les autres *Iris*, ayant ſix feüilles, dont il y en a trois en dedans & trois en dehors qui ſe renverſent. Elles fleuriſſent au milieu de l'Hyver.

*L'Iris* aime à avoir mediocrement du Soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur, & autant de diſtance.

### *Liſte des Iris bulbeux.*

LEs *Iris bulbeux* portent ordinairement neuf feüilles en chaque fleur, les extrémités des trois feüilles, qui s'inclinent & panchent vers la terre, ſe nomment *Mentons :* les trois qui ſont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité ſe releve en haut, ſe nomment *Langues ;* & les trois ſuperieures qui s'élevent au deſſus des autres pour former la fleur, ſe nomment *Etendars* ou *voiles*. Il faut remarquer que tout *Iris bulbeux* aux feüilles étroites porte une marque jaune aſſez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *Ecuſſon jaune*, duquel il ne ſera pas fait mention ci après parce qu'il eſt commun à tous les Iris, & auſſi pour éviter les redites.

La varieté des couleurs qui ſe rencontre aux Iris eſt grande, provenant en partie des divers climats où ils ſont élevés, & c'eſt de là que ſont venuës tant d'eſpeces differentes, & qui ont pris differens noms : ou de ceux qui les ont élevés les premiers de graine, ou des païs d'où ils ſont venus, ce qu'on pourra remarquer en ceux qu'on va décrire.

Digitized by Google

*L'Iris Agaté*, a les mentons & les langues d'un jaune doré mêlé de terre d'ombre, les étendars gris panachés de violet.

*L'Iris d'Afrique*, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues de bleu clair, les étendars violets.

*L'Iris d'Alep*, a les mentons jaunes, les langues & les étendars blanc soupe de laict mêlé de jaune.

*L'Iris d'Amboise*, a les mentons jaunes, les langues jaune & bleu, les étendars d'un gris de lin pâle.

*L'Iris des Anciens* a les mentons blancs-bordés de bleu pâle, les langues & les étendars bleus, il est tres-odoriferant & tardif à fleurir.

*L'Iris d'Arabie*, a les mentons d'un jaune doré, les langues de feüille morte enfumée, les étendars violets.

*L'Iris d'Armenie*, a les mentons jaunes & feüille-morte, les langues d'un jaune pâle mêlé de feüille-morte: les étendars violets.

*L'Iris d'Auvergne*, a les mentons jaunes & mêlés de bleu, les langues de pur bleu, les étendars sont violets panachés de bleu & de feüille-morte.

*L'Iris du Bois*, a les mentons jaune pâle, les langues & les étendars blancs tirant au bleu pâle, il demeure noir, du reste il ressemble à *l'Iris de Castille*.

*L'Iris Blaisois*, a les mentons de jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlé de bleu, ses étendars gris de lin rayés d'aurore en long par le milieu.

*L'Iris des Bretons*, a les mentons & les langues jaunes, les étendars d'un blanc terni.

*L'Iris de Brie*, a les mentons jaunes, les langues blanches, aux extremités jaunes, les étendars sont blancs panachés de bleu.

*L'Iris de Bologne*, a les mentons, les langues & les étendars d'un blanc sulphuré.

*L'Iris de Calabre*, porte sa fleur toute jaune.

*L'Iris Camelotté*, a les mentons jaunes & feüille-morte, les langues de couleur de tristamie, les étendars couleur de gorge de Pigeon ramier, & feüille-morte: c'est l'Iris de Morins lors qu'il se panache, soit par vieillesse ou autrement, ainsi que sont les Tulipes de simple couleur qui se panachent avec le temps.

*L'Iris de Candie*, a les mentons d'un vert d'olive jaunâtre, les langues aussi ont de la même couleur entre-mêlée de bleu pâle, les étendars sont gris de lin.

*L'Iris de Castille*, a les mentons jaunes, les langues & les éten-

Digitized by Google

dars couleur de ſoupe de laict qui eſt un blanc impur.

*L'Iris de la Chine*, eſt panaché de bleu, il demeure noir, ne s'élevant de terre que de la hauteur d'un demi pied ou environ.

*L'Iris de Crete*, eſt tout blanc, s'éleve en haut & fait ſa fleur aſſez ample.

*L'Iris Damaſſé* en bleu panaché de violet, c'eſt l'Iris de Portugal, quand il ſe panache.

*L'Iris d'Egypte* a les mentons & les langues bleus, les étendars violets.

*L'Iris de Florence* eſt tout blanc comme l'Iris de Crete ci-devant décrit, mais celui-ci ne croît pas ſi haut, & ſa fleur n'eſt pas ſi ample.

*L'Iris de la Floride*, a les mentons d'un bleu mêlé, les étendars violets, mêlez de gris de lin.

*L'Iris de la Frontiere*, a les mentons bleus & jaunes, les langues ſont d'un bleu chargé, les étendars violets.

*L'Iris des Feüillans*, a les mentons de couleur feüille-morte, les langues triſtamie, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

*L'Iris de Gaſcogne*, a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendars de bleu pâle.

*L'Iris grand Seigneur*, a les mentons d'un jaune qui eſt bordé de feüille-morte, les langues gris de lin mêlé, les étendars gris de lin chargé.

*L'Iris de Grece*, a les mentons & les langues de bleu mêlé d'un peu de jaune, les étendars violets avec du blanc.

*L'Iris de Guinée*, a les mentons de couleur feüille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars ſont violets.

*L'Iris des Indes*, a les mentons & les langues jaunes, les étendars ſont d'un gris de lin mêlé de violet.

*L'Iris de Judée*, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues & les étendars ſont d'un violet chargé, il porte ſa fleur plus courte que les autres Iris.

*L'Iris de l'Abbé* a les mentons, les langues & les étendars d'un haut pourpre, eſt tardif à fleurir & ne croît guere haut, quand il paſſe hors de la terre, le fourreau de ſes feüilles eſt verd marqueté d'un pourpre ou rouge pourpre, à la maniere de la plante nommée *grand Serpentaire*.

*L'Iris Levantin*, a les mentons iſabelle mêlé de terre d'ombre, les langues d'un blanc & clair bleu, les étendars mêlez de violet.

Digitized by Google

*L'Iris des Lombards*, a les mentons & langues blancs, les étendars ſont bleus.

*L'Iris de Lorraine*, a les mentons, les langues & les étendars blancs, tirans au bleu mourant.

*L'Iris de Lybie*, a les mentons jaunes, les langues & les étendars ſont d'un jaune mêlé.

*L'Iris de Macedoine*, a les mentons & les langues d'aurore & jaune, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

*L'Iris des Maldives*, a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendars de clair bleu mêlé de jaune.

*L'Iris de Melinde*, eſt tout couvert de penſées, excepté l'Ecuſſon qui eſt jaune doré & plus petit qu'à aucun autre Iris.

*L'Iris de Mexique*, a les mentons jaunes, les langues jaunes, mêlées de bleu, les étendars gris de lin & violets.

*L'Iris de Milan*, a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendars gris de lin.

*L'Iris des Moluques*, a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendars bleus à fond violet.

*L'Iris Oriental*, a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes, les étendars ſont violets panachés de pourpre: c'eſt l'un des plus beaux Iris qu'on puiſſe voir.

*L'Iris parfait*, les mentons ſont d'un violet rougeâtre, panaché de pourpre, les langues de violet mêlé, les étendars ſont d'un violet fort vif, il paſſe pour un des beaux Iris du temps.

*L'Iris de Picardie*, a les mentons feüille-morte, & bleu enfumé, les étendars ſont de couleur de gorge de pigeon ramier.

*L'Iris de Picardie panaché*, les mentons de celui-ci ſont mêlés de feüille-morte & de pourpre, les langues d'une feüille-morte enfumée, les étendars ſont pourpre colombin & un peu de feüille-morte: c'eſt l'Iris precedent lors qu'il ſe panache par vieilleſſe, comme ſont auſſi les Tulipes.

*L'Iris des Poëtes*, a les mentons d'un vert d'olive mêlé de bleu, les langues & les étendars ſont bleus.

*L'Iris de Poitou*, a les mentons & les langues jaunes, les étendars de feüille-morte.

*L'Iris de Portugal*, dont il eſt ci-devant parlé, eſt fort commun, il porte ſa fleur toute violette & eſt des plus hâtifs.

*L'Iris du Puy*, a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

*L'Iris des Pyrenées*, a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, les étendars ſont de clair bleu.

*L'Iris*

*L'Iris Rochetain* porte ſes mentons & ſes langues jaunes, les étendars gris de lin.

*L'Iris Royal*, a les mentons feüille-morte pâle panaché de terre d'ombre, les langues feüille-morte ſont mêlées de bleu, les étendars gris de lin panachés de violet.

*L'Iris de Savoye*, a les mentons jaunes d'aurore, les langues ſont d'un jaune enfumé, les étendars feüille-morte.

*L'Iris de Savoye panaché*, eſt le precedent lors qu'il panache par vieilleſſe, comme il arrive à pluſieurs autres Iris & aux Tulipes.

*L'Iris Senois*, eſt tout jaune comme l'Iris de Calabre, mais celui-ci porte ordinairement cinq ou ſix fleurs ſur la tige, lors principalement que ſa bulbe eſt aſſez groſſe, autrement il n'en porte que deux ou trois comme la plûpart des autres Iris.

*L'Iris de Sicile*, eſt tout jaune auſſi, mais ſa fleur n'eſt pas ſi ample que l'Iris de Calabre.

*L'Iris des Suiſſes*, a les mentons jaunes, les langues & les étendars ſont d'un jaune mêlé de bleu.

*L'Iris Sirien*, a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendars ſont de clair bleu.

*L'Iris de Tartarie*, a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendars de bleu impur.

*L'Iris de Tourraine*, a les mentons & les langues de jaune bleu & les étendars bleus.

*L'Iris de Turquie*, a les mentons de minime clair, les langues ſont d'un bleu mêlé de feüille-morte, les étendars violets.

*L'Iris des Vallées*, a les mentons de bleu mêlé de feüille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars violets.

*L'Iris de Valois*, porte les mentons jaunes, ſes langues ſont d'un jaune mêlé, les étendars gris de lin ſale, rayé de jaune en long par le milieu: il reſſemble fort à *l'Iris Blaiſois* ci-devant décrit.

*L'Iris des Vaudois*, eſt tout bleu, excepté l'écuſſon jaune qui eſt au milieu de chaque menton, & porte ſouvent douze ou quinze feüilles en ſa fleur.

*L'Iris Venitien*, porte les mentons d'un bleu mêlé de blanc, les langues bleuës, les étendars ſont violets.



Digitized by Google

## CHAPITRE XXV.

### *Du Laurier d'Inde.*

LE *Laurier d'Inde*, qu'on appelle auſſi *Laurier d'Amerique* a les feüilles ſemblables au citronnier, & fait des fleurs blanches, qui ſe ramaſſent en grappe.

Il veut du Soleil mediocrement, une bonne terre graſſe & humide, il veut être ſouvent arroſé : on le taille au mois de Mars, & on n'ôte que ce qui eſt ſec.

## CAHPITRE XXVI.

### *Du Lylas.*

LE *Lylas blanc* éleve ſes branches, les étend, & à leur extrémité, il produit de petites fleurettes blanches ſur de petites queuës, elles ſont ſi remplies de petites feüilles qu'elles reſſemblent à un panache, non ſeulement il eſt très-beau, mais il répand encore une tres-agreable odeur.

Le Lylas bleu apporte des fleurs coupées en croix & tellement preſſées, qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi pied, ou environ, elles ſont auſſi tres belles & tres odoriferantes.

## CHAPITRE XXVII.

### *Des Lys.*

LE *Lys* eſt une plante bulbeuſe ; il y en a de pluſieurs differentes couleurs, il s'en voit de pourprés, de blancs, de couleur de mine, les uns ſans odeur, les autres puants, de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orangé, de blanc de laict & de pluſieurs autres couleurs.

*Le pourpré* qu'on appelle *Martagon de Montagne*, jette du haut de ſa tige de petites branches, où viennent des fleurs d'un pourpre, vif, tantôt plus claires & par fois toutes blanches : les feüilles de ces fleurs en s'ouvrant, ſe friſent & ſe renverſent, de ſorte que du milieu, il s'éleve certains petits brins avec leurs petits chapitaux, celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

Digitized by Google

*La couleur de mine*, de l'extrémité de ſa tige, répand de certaines branches incarnates, deſquelles pendent des fleurs de couleur de mine, & parce qu'il a les feüilles friſées & heriſſées, il y en a qui l'appellent *Riche-Madame*. Il s'en trouve auſſi de jaunes.

*Celui de pompone* eſt ſemblable au precedent, mais il a l'odeur puante & deſagreable.

*Le rouge lavé* eſt de deux ſortes, le petit & le grand: *Le grand* eſt ſi fecond dans ſes fleurs, qu'il en produit quelquefois juſques à ſoixante d'un rouge pâle, qui tire à l'orangé. *Le petit* ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais ſa couleur eſt plus gaye.

*Le rouge vermeil* eſt bien plus fecond en oignons qu'en fleurs. Il en produit une ſi grande quantité, que non ſeulement ils ſe forment entre les feüilles de ſa tige, mais encore entre les fleurs, il eſt d'autant plus agreable que ſa couleur eſt éclatante.

*L'Orangé*, que quelques-uns appellent *Jacinthes des Poëtes*, porte grande abondance de fleurs orangées marquées de quelques traits d'une couleur brune.

*Le blanc*, que l'on appelle auſſi *Lys de Notre-Dame*, ou *de Saint Antoine de Padouë*, parce qu'il fleurit dans le temps que viennent ces feſtes, eſt connu de tout le monde dans ſa couleur & dans ſa figure, c'eſt pourquoi il eſt inutile d'en parler. Il y en a de doubles, mais il fleurit tres-difficilement.

Les Lys veulent mediocrement de Soleil, une terre bonne & legere, la profondeur d'un empan & autant de diſtance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple, après qu'ils ſont défleuris & on les replante auſſi-tôt.

*Le Lys-Flamme*, que, quelques-uns ont appellé *Tubero Indiano*, pouſſe du pied quantité de grandes feüilles pointuës par en haut, dont la couleur eſt blanchâtre par le bas: & d'un vert gay par le haut. Du milieu de ſes feüilles qui ſont nerveuſes, épaiſſes, larges & longues preſque comme le bras, ſort une tige noüeuſe, au bout de laquelle il vient de grandes fleurs, qui ont chacune ſix feüilles friſées par le bord. Elles ſont comme verdâtres par deſſous, & violettes par deſſus, mais peluës en ſorte qu'elles ſemblent de veloux mêlé de quelques petites taches blanches. Ces feüilles ſont traverſées par le milieu d'un certain trait relevé, & du fond de la fleur il s'éleve un certain brin entouré d'autres petits filets, qui forme à ſon extrémité un petit bouquet couronné de trois pierres précieuſes.

Il fleurit au mois de Mars & d'Avril. Les fleurs n'en durent

qu'un jour & ſont fort puantes. Il vient aſſez facilement par tout & en grande quantité. Sa racine ſéchée a preſque la même odeur que l'Iris.

## CHAPITRE XXVIII.

### *Des Marguerites.*

LES *Marguerites* ont les feüilles d'enbas ſemblables à la betoine. On les appelle *Marguerites*, parce que les fleurs, qui ſont quelquefois ſimples & quelquefois toutes pleines de feüilles ſont d'un blanc pâle & reſſemblent à des *perles*. Elles veulent être cultivées dans une terre graſſe, humide & bien au Soleil.

## CHAPITRE XXIX.

### *Des Martagons.*

IL y en a de differentes couleurs, de pourprés, de blancs, de couleur de mine &c. Voyez ce qui eſt dit au chapitre des Lys. Cette fleur en eſt une eſpece & demande la même culture.

## CHAPITRE XXX.

### *Du Mollet d'Inde.*

QUi eſt la *Therebentine à petites feüilles* & que d'autres appellent le Lentiſque du Perou. Il produit ſes fleurs jointes & reſſerrées enſemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche avec certains petits filets rougeâtres par dedans. Il fleurit dans les mois d'Aouſt & de Septembre.

*Le Mollet d'Inde* ou *du Perou*, veut être au grand Soleil, dans une terre forte, qu'il faut renouveller tous les ans. En le taillant il n'en faut couper que les extrémités qui ſont ſéches.

Digitized by Google

## CHAPITRE XXXI

### *De la Mouſſe Grecque.*

IL y a quatre ſortes de *Mouſſe Grecque*, ſçavoir la *jaune hâtive*, la *jaune tardive*, *la blanche & la vineuſe*. On appelle autrement cette Mouſſe Grecque, *Jacinthe Botriole & Jacinthe de Calcedoine* & *grenuë*, parce que depuis le milieu de la tige juſques au haut, elle ſe charge en forme de grappe d'une infinité de petites fleurettes rondes & longuettes, qui blanchiſſent par le bord & repandent une odeur tres-agreable.

Voilà comment eſt faite la *Mouſſe Grecque jaune*. Les deux autres eſpeces, chargent le haut de leur tige d'une infinité de fleurettes rondes, qui paroiſſent comme autant de petites perles, & c'eſt pour cela que quelques uns les ont nommées *bouquets de perles*. Leur couleur eſt blanche & vineuſe & n'ont point d'odeur.

## CHAPITRE XXXII.

### *Du Muguet.*

LE *Muguet* qu'on appelle auſſi *Lys des Vallées*, eſt de deux ſortes ; car il y en a de blanc & de rouge ; l'un & l'autre s'eleve à la hauteur d'un demi pied & ſe charge d'une multitude de petites fleurs, qui ſont comme de petits gaudets ronds & avec des bords renverſés comme les Lys : elles pendent en bas attachées ſur de petites queuës courtes, elles ſentent merveilleuſement bon. Le blanc & le rouge ſe connoît à la racine, car celui qui a la racine pâle, fait la fleur blanche, & celui qui a la racine brune, en rapporte de rouges. On les connoît auſſi aux feüilles, parce que les feüilles plus claires & plus larges marquent le blanc, & celles qui ſont plus chargées & plus étroites dénotent le rouge.

Cette plante veut être miſe a l'ombre en bonne terre : il faut la planter de la profondeur de trois doigts : on la leve rarement, parce que plus elle eſt preſſée, & mieux elle fleurit : cela ſe fait au mois de Decembre, en coupant proprement avec un couteau le peuple qui ſe replante après ; & dans le même mois tous les ans, il faut ôter la vieille terre & en remettre de la nouvelle.

Digitized by Google

*Le Crenellé* eſt de deux façons: il y a le grand & le petit.

*Le grand* produit des fleurs en quantité; mais il en aporte plusieurs: les feüilles en ſont blanches, mais au milieu de quelques-unes, il s'étend une petite fleur jaune fort élevée, qui à ſon extrémité a la figure d'un petit cornet.

*Le petit*, n'apporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont ſix petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

*Les jaunes*, ont pluſieurs differences, neanmoins toutes les fleurs ont leurs feüilles & le gaudet d'un jaune doré, & different ſeulement en grandeur & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

*Le ſauvage étoilé*, fait la fleur double, dont les feüilles ſont d'un jaune de paille, & rangées comme une Etoile.

*Le petit en forme de Roſe*, eſt d'un jaune clair & tout plein de feüilles: on l'appelle auſſi *Narciſſe friſé*, parce qu'il a les feüilles crépues & ridées comme un chou & une laituë, mais il eſt fort ſujet à avorter.

*Le grand en forme de Roſe*, que l'on appelle auſſi *Sylveſtre ultramontain*, ne produit qu'une fleur: il pouſſe dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feüilles redoublées, dont les unes ſont d'un jaune clair & verdoyantes, quand elles s'ouvrent & qu'elles ſe développent peu à peu il ſemble que ce ſoit une roſe jaune, mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

*Le montagnard tardif*, jette trois ou quatre fleurs qui ont les feüilles blanches & plus grandes que celles du Narciſſe commun, mais elles ſont rompuës & diſpoſées dans la figure d'une Etoile. Elles ont le gaudet large, couleur de citron & quelquefois orangées.

*Le Narciſſe de Narbonne* jette une ou pluſieurs fleurs incomparablement plus petites que celles des autres Narciſſes. Il a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit à ſon ouverture en forme d'une cloche.

*L'Anglois*, a la fleur un peu plus grande que le precedent, il a auſſi le gaudet jaune, mais égal par tout.

*Le tiers de Matthiole*, à l'extrémité de ſa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent ſix feüilles longues & étroites ſéparées les unes des autres & partagées en Etoiles, au milieu deſquelles s'éleve le gaudet, mais comme ces feüilles ſont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles ſont de peu de durée. Ces fleurs s'ouvrent l'une aprés l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premiers ſe paſſent, les autres fleuriſſent.

*Le Narciſſe Hemerocale de Valence*, fait ſortir au haut de ſa tige

huit ou dix fleurs semblables à celle dont nous venons de parler, qui sont si resserrées à se faire voir, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois, & celles qui sont fleuries commencent à flétrir quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feüilles de même couleur, longues, étroites, séparées & faisant la figure d'une Etoile: au milieu s'éleve un gaudet frisé par le bord, qui pour sa longueur est comme une clochette: cette fleur est si foible qu'à peine dure-t-elle un jour entier, aussi est ce pour cela qu'elle porte le nom d'*Hemerocale*, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Toutes ces especes de Narcisse, veulent être cultivées de la même maniere, c'est-à-dire bien exposées au Soleil, dans une terre pareille à celle des Jardins potagers.

Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pied les uns des autres.

Au bout de trois ans il faut les lever pour en ôter les cayeux qui sont multipliés.

### *Du Grand Narcisse appellé le Nompareil.*

Outre les especes de Narcisses susdites, il y en a encore d'une autre sorte, lesquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommées les *Incomparables* ou *Nompareils*.

Ce sont *le jaune doré, le jaune pâle, & la couleur de citron, bordé d'orangé, le grand blanc, le petit blanc & le couleur de citron double.*

*Le jaune doré*, a six feüilles d'un jaune éclatant, bien unies & bien ouvertes avec le gaudet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

*Le jaune pâle* ne differe du precedent qu'en ce qu'il a les feüilles plus étroites, separées & frisées, & que sa couleur qui est jaune en naissant, changeant peu à peu, devient jaune & blanchâtre.

*La couleur de citron, bordé d'orangé*, ressemble mieux au jaune doré, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle & en croissant, il se maintient toûjours de la même couleur: il a le gaudet plus grand & bordé d'une couleur d'orange, les feüilles plus larges & plus pressées.

*Le grand blanc* répand ses feüilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies: ainsi le grand Narcisse blanc qui a le gaudet jaune, ne differe en rien du petit, si non que celui-ci a les feüilles plus courtes, & le gaudet d'une couleur plus vive.

*La couleur de citron double* jette jusques à trois rangs de feüilles assez

assez grandes, & dans ces tours croissent quantité de certaines petites feüilles d'un jaune tres-brillant ; & cette fleur est si belle dans sa plenitude & sa bonne grace, qu'on peut justement lui donner le nom de *grand Narcisse* & de *l'incomparable*, parce qu'elle renferme ensemble toute seule les beautés qui se trouvent separement dans toutes les autres.

Cette sorte de Narcisse demande une situation mediocrement solaire, & une terre semblable à celle des potagers : elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, avoir quatre pouces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de talles qui se feroient.

### *Des Narcisses d'Inde.*

Il y a encore six autres sortes de *Narcisses*, que l'on appelle *d'Inde*, parce qu'ils ont été apportés de ce païs là, comprenant dans ce nombre celui de *Virginie*, comme ceux-ci sont differens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversement cultivés.

Pour en faire le dénombrement, le premier est le *Narcisse de Virginie* ; le second *le Narcisse de Jacob* ; le troisiéme *le Narcisse tirant au Lys rouge* ; le quatriéme *le Narcisse tirant au Lys vineux* ; le cinquiéme *le Narcisse tirant au Lys spherique* ; le sixiéme & dernier, *le Narcisse écaillé à double fleur*.

*Le Narcisse de Virginie* porte le nom d'un païs d'où il est venu, dabord qu'il fleurit, il est d'un blanc sale, mais peu à peu se chargeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge clair ; il répand ses feüilles comme une Tulipe de Perse, mais un peu plus grandes, sans les ouvrir jamais.

Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre : il ne veut pas être enfoncé plus avant que deux doigts, il lui faut donner peu de Soleil, & ne le pas lever souvent.

*Le Narcisse de Jacob* jette jusques à quatre fleurs de six feüilles chacune, de pourpre, languissant par le bas, & degenerant en couleur d'orangé par le haut, chaque fleur dans sa forme ressemble au Lys blanc : elle a six filets longs & blanchâtres qui s'amortissent en petits boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, tire au rouge : cette fleur au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec sa tige, quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feüilles.

Le Narcisse de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre

maigre & sablonneuse, on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le Soleil jusques à ce que les premiers froids ayent séché ses feüilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien aëré, & l'y laisser sans lui rien faire jusques au milieu du mois de May, alors il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusques à ce que l'oignon soit découvert, prenant garde de n'en point offenser les racines : cela fait on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arrose jusques à ce que la terre soit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluye, ne laissant pas pour cela de l'arroser quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. On a pourtant remarqué que quand on lui donne la culture ordinaire, ci-devant enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

*Le Narcisse rouge tirant au Lys rouge*, & autrement appellé *le Narcisse Madame*, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre ; elles s'ouvrent l'une après l'autre, elles sont pendantes, droites, serrées & fort druës ; elles ont la figure du Lys blanc & la même grandeur, mais les feüilles en sont plus dressées & moins renversées : dans le commencement elles sont d'un blanc mêlé de rouge, plus elles vieillissent, & plus elles deviennent colorées : le fond du dedans est blanchâtre comme par le dehors : elles ont six filets qui sont aussi blanchâtres dans le pied & rougeâtres par le haut, & qui se terminent en une petite cime ronde, qui semble un petit bouchon : celui du milieu n'a point de bouton, mais il est plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

*Le Narcisse vineux clair*, auquel on donne aussi le nom de *Fausel-Madame*, ne differe du precedent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortuë. Il pousse moins de fleurs & les fait plus petites & d'une couleur moins chargée.

Ces deux Narcisses sont mieux dans de grands pots qu'en pleine terre maigre & legere : il les faut enfoncer trois doigts dans la terre & point davantage. On les éleve tres-rarement.

*Le Narcisse sphérique*, ou *Ornithogal sphérique*, & qui par plusieurs & plus communement est appellé *l'Indien*, mais que les Jardiniers modernes connoissent encore mieux par le nom de *Girandole*, pousse la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre plusieurs, qui s'élargissans de tous côtez sont comme une sphere:

Digitized by Google

au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges assez longs, entre lesquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme des coques de Tulipes : entre ses tiges il y en a qui sont pendantes & d'autres qui se tiennent droites : de leur extremité sort une fleur de cinq feüilles, de couleur cramoisi & retroussées par dessus & annelées : la feüille de dehors s'éleve avec six filets au milieu, de même couleur, fort agreables à la vûë, & couverts de petits chapeaux mouvans & assez grands, qui tous ensemble se diminuent en une couleur de jaune brun. Le septiéme est plus long que les autres, il grossit & se retord par le bout d'en haut, pour faire un bouton de couleur de pourpre. Ces fleurs sont éloignées les unes des autres de l'espace de trois doigts ou un peu plus : elles fleurissent l'une après l'autre, & pas une ne s'épanoüit, qu'il n'en fleurisse une autre a la place; c'est au mois de Septembre qu'elles paroissent & elles durent un mois.

On lui doit donner la même culture qu'aux precedents, prenant garde seulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité, c'est pourquoi il en faut avoir plus de soin que des autres.

*Narcisse écaillé* qui s'appelle encore *Suertro Colchique*, & plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable à une grenade qui a six feüilles & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feüilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate à demi ouvertes. De chacune de ces fleurs il sort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre : quand cette plante est fleurie & que sa tige monte en graine, les feüilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que sa fleur ne soit tombée, mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Ce Narcisse doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sabloneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeur. Quand les feüilles en sont séchées, s'il est dans une planche, il faut laisser sécher la terre tout autour, & y en ajoûter de nouvelle par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort : & s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aëré.



Digitized by Google

## CHAPITRE XXXV.

### *DES OEILLETS.*

### ARTICLE I.

*Qualités que doivent avoir les beaux Oeillets.*

ON pardonnoit autrefois aux petits Oeillets, pourvû qu'ils euſſent la fineſſe, & on ſouffroit les gros, quoiqu'ils fuſſent broüillés, le bon goût blâme ces manieres, il faut s'attacher à la beauté des fleurs, & mépriſer les défauts.

Un Oeillet doit être large, & avoir du moins huit ou dix pouces de tour. Les beaux en ont 14. ou 15.

Il faut qu'il ſoit garni de beaucoup de feüilles, il y a des Oeillets larges avec 20. ou 30. feüilles ſeulement; on n'en fait point de cas.

L'Oeillet eſt beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lors qu'il eſt plat.

Quand ſon blanc eſt tres-broüillé de moucheture, il eſt inſupportable. Plus il eſt net, plus il eſt beau. On doit ſouhaiter qu'il n'y ait point du tout de moucheture, mais y ayant tres-peu d'eſpeces de cette qualité, on eſt contraint de tolerer quelque legere imperfection, en faveur de pluſieurs beautés.

L'Oeillet beaucoup dentelé eſt fort imparfait. Toute figure pointuë au bout de la feüille des fleurs eſt deteſtable, & gâte la forme auſſi bien en Tulipes, & en Anemones qu'en Oeillets.

Il eſt fort difficile d'avoir des Oeillets de la groſſeur que nous les ſouhaittons, ſans qu'ils crevent, s'ils ne crevoient pas ils en ſeroient plus beaux, étant auſſi gros; mais comme on en a beſoin pour divers uſages, on peut laiſſer beaucoup de boutons, & pluſieurs dards ſur les plus gros, dont on veut faire preſent aux Dames, ils en viennent un peu moins larges & ne crevent pas tant, quelquefois point du tout, pourvû qu'on leur aide. A l'égard des Oeillets qu'on deſtine au theatre, on doit les pouſſer à tout ce qu'ils ſont capables de produire, parce que le carton avec lequel on releve les feüilles qui tombent à travers les feüilles de la coſſe y remedie fort juſte, & remet la fleur dans ſon état naturel.

Un Oeillet accomodé & refendu en eſt plus agreable, c'eſt une

Digitized by Google

vieille erreur dont on eſt revenu, de preferer un petit Oeillet qui s'arrange tout ſeul, à un tres-gros qui demande la main, les feüilles de cette fleur ſe diſpoſent mal quelquefois, ou ſe colent par la roſée, il faut bien les ajuſter. On doit toûjours arranger les choſes le mieux qu'elles peuvent être: il ne faut pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargiſſant, ce ſeroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir.

Plus la fleur eſt mêlée également de panaches & de couleurs, plus elle eſt belle. Les gros panaches par quart, ou moitié de feüilles ſont plus beaux que les petites pieces.

Quand le panache eſt bien tranché & point imbibé, c'eſt toûjours mieux.

Les pieces de panaches bien emportées, qui s'étendent depuis leur racine juſqu'à l'extremité des feüilles de l'Oeillet, ont plus d'agrément que les pieces de panache ſans naiſſance, ce qu'on appelle en Tulipes, *à yeux*, ou *à iſle*, & qui ſont les plus recherchées en cette fleur.

Regle preſque contraire dans les deux fleurs, qui neanmoins a ſa raiſon, à cauſe de la largeur de la feüille de la *Tulipe*, qui eſt bien differente de celle de *l'Oeillet*. Lors que toutes les pieces de panache d'une Tulipe, prennent de ſon fond, elles font une égalité fade de diſpoſition. Le contraſte de pieces à yeux ou à Iſle enrichit bien mieux le panache; ſur une large feüille étenduë. L'Oeillet n'en a pas beſoin, ſon panache prend toûjours differemment dans toutes ſes feüilles, le blanc domine ſur l'une & ſur l'autre couleur, outre que les feüilles ſe cachent les unes les autres, & que le panache ſe voit inégalement, ce qui ſuffit pour cette varieté de diſpoſition, que la beauté du deſſein demande.

On ne parle point des qualités de cet Oeillet qu'on nomme *Le nouveau Monde*: c'eſt une production extraordinaire de la nature, qui merite plûtôt le nom de *Monſtre* que d'*Oeillet*. C'eſt un Oeillet, ſi on le veut, qui ſans ceſſe pouſſe une vingtaine de boutons étrogrognés arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le vert qui couvre ces boutons pour pouvoir pouſſer ſes feüilles ſans ordre & ſans diſpoſition, & qui rabaiſſe mollement ſes premieres feüilles ſur ſon dard beaucoup plus qu'un Pavot. Quand on l'a long-temps arrangé ſur un carton, ſa groſſeur ſurprend ceux qui croyent que c'eſt un Oeillet comme un autre, car s'ils ſçavoient que c'eſt vingt boutons & par conſequent vingt Oeillets enſemble, ils ſeroient ſurpris de le voir ſi petit, il eſt fort broüillé & fort peu eſtimé des connoiſſeurs.

Digitized by Google

## ARTICLE II.

### *Du Pot dans lequel il faut planter l'Oeillet.*

LE Pot contribuë beaucoup à la beauté de l'Oeillet & à ſa conſervation.

*Premierement* à ſa beauté, car pluſieurs ſe ſervent de pots ou trop grands ou trop petits & s'apperçoivent viſiblement de ce défaut. Si le pot eſt trop grand, l'Oeillet prend auſſi trop de nourriture, & pouſſe de fortes racines, mais un petit bouton qui ne fait pas une groſſe fleur. Si le pot eſt trop petit, l'Oeillet manque de nourriture & reſtraint ſi fort ſes racines, que le montant ne profite pas.

Le pot le plus convenable doit être d'une mediocre grandeur, plus étroit par le bas que par le haut, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir en la forme d'un chapeau.

*Secondement*, il contribuë à la conſervation de l'Oeillet, en le preſervant de la trop grande humidité & de la ſéchereſſe, l'une lui cauſant la pourriture & l'autre le blanc. C'eſt ce qui fait qu'on ne doit pas approuver ceux qui mettent les Oeillets en pleine terre. *La premiere raiſon*, eſt tirée de la trop grande fraîcheur qui ſe trouve dans la terre. *La ſeconde*, de la dureté de la terre dans les grandes chaleurs. *La troiſiéme*, du trop de nourriture que l'Oeillet prend, ce qui le fait crever, ou de trop peu, ce qui le fait venir trop petit. *La quatriéme*; de l'experience que nous avons de l'Oeillet, qui n'eſt jamais ſi bien panaché, ni ſi regulierement tranché que dans les pots: au contraire, il devient confus, broüillé & ſans beauté. *La cinquiéme*, tirée de la difficulté de marcoter. *La Sixiéme*, tirée des maladies, ſur tout de la pourriture, qui lui ſurvient plus frequemment que dans les pots.

Mais il faut obſerver les deux choſes ſuivantes qui regardent les pots. La premiere de ne point ſe ſervir de pots nouvellement faits, parce que le feu qui les a cuits ſe conſervant encore dans la terre du pot, quoi qu'imperceptiblement, cauſe le blanc dont il ſe trouve attaqué, n'y ayant rien de ſi mortel pour l'Oeillet que le feu; & ainſi pour éviter le mal que les pots nouveaux pourroient cauſer, il faut, ou les laiſſer douze heures dans un tonneau rempli d'eau, pour éteindre ce qui peut reſter de feu, ou les remplir de terre huit ou dix jours avant que de planter l'Oeillet.

La ſeconde choſe à obſerver, c'eſt de bien faire percer les pots, pour donner iſſuë à l'eau, mais il faut bien ſe garder de les faire per-

Digitized by Google

cer au fond, car ſi on vient à les poſer ſur la terre, les trous qu'on y aura fait ſe boucheront ſans doute par une eſpece de mortier qui ſe fait ſous le pot, ce qui empêchera l'eau de s'écouler & deux maladies mortelles arriveront, la pourriture & le jaune. Si on les met ſur des ais poſés ſur des tretaux, l'eau n'aura pas ſon cours avec aſſez de facilité & ainſi pour lui donner plus d'écoulement, il faut faire percer ce pot en deux differens endroits immediatement au deſſus de la jointure du fond avec le corps du pot.

Il ne le faut percer qu'en deux endroits, car qui feroit faire plus de trous, donneroit trop d'iſſuë à l'eau: en ſorte qu'il n'y reſteroit pas aſſez d'humidité pour ſubſtenter l'Oeillet, & il arriveroit que la terre perdroit toute ſa graiſſe & ſa ſubſtance par le trop prompt écoulement de l'eau.

## ARTICLE III.

### *De la Terre neceſſaire à l'Oeillet.*

CEſt ici le point le plus neceſſaire pour faire réuſſir l'Oeillet, ainſi il faut expliquer ce qu'il faut éviter & ce qu'il faut obſerver.

I. Il faut éviter la terre trop graſſe, trop legere, trop humide, & trop ſéche.

La terre trop graſſe eſt entierement nuiſible; parce qu'outre qu'elle s'endurcit aux premiers rayons du Soleil, elle met la racine de l'Oeillet comme dans une eſpece de priſon, lui ôtant la commodité de s'étendre dans le pot: cette ſorte de terre a une certaine malignité préjudiciable à toutes les plantes, d'ailleurs elle cauſe deux méchans effets; un de faire crever l'Oeillet dans ſon bouton 2. de le faire pourrir, outre la quantité de vers qu'elle engendre.

On appelle terre trop graſſe, le blanc limon, la terre à potier, mais non pas le ſable noir gras, qui ſe trouve dans les lieux voiſins des rivieres & des ruiſſeaux.

La terre trop legere n'eſt aucunement propre, car ſi la terre trop graſſe a trop de nourriture, celle-ci n'en a pas aſſés; par exemple, qui mettroit l'Oeillet dans le pur terrot de Cheval qui eſt fort leger, il feroit mal, comme celui qui le mettroit dans le pur terrot de vache qui eſt trop gras.

Il s'enſuit que quand on ſe ſert d'une terre trop legere, la tige de l'Oeillet devient fort maigre, les marcotes ſans vigueur, le montant fort menu, & le bouton petit, qui ne produit pas par conſequent une belle fleur.

Digitized by Google

La grande raiſon eſt qu'il n'y a pas aſſés de nourriture en cette terre. On appelle terre legere, le terrot de Cheval, la terre de Jardin uſée & commune, la terre de ſauls, la terre jaune, &c.

La terre trop humide eſt encore nuiſible, comme le pur terrot de vache qui eſt extrêmement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'eſt point ſemblable au ſable noir.

La terre ſéche eſt auſſi nuiſible, comme celle d'égout de bouë, de ſable d'argile, de pure terre jaune. Voilà ce qui eſt à éviter.

Voici ce qui eſt à obſerver, mais auparavant il faut remarquer qu'il faut donner aux incarnats une terre bien differente des autres, & de fait pour les incarnats, il faut une terre compoſée, mais legere, & pour les autres une terre compoſée, mais forte & nourriſſante.

La terre pour les *incarnats* ſera compoſée, moitié de terrot de Cheval bien pourri, & moitié de ſable noir qui ſe trouve dans les marais, dans les prairies & ſur les bords des rivieres ou des ruiſſeaux.

Cette terre qui s'appelle ſable noir, quoique graſſe & humide, n'eſt pourtant pas trop peſante quand elle eſt mélangée avec le terrot de Cheval : la terre de taupiniere eſt encore merveilleuſe : ces deux terres ainſi jointes, bien preſſées & bien criblées & ſur tout bien mêlangées ſont propres.

Pour les violets, les pourprés, les rouges & les autres, à l'exception des incarnats, même pour les picotés, il leur faut donner une terre comme on va le dire.

Le corps de la terre ſera deux tiers de ſable noir, & l'autre tiers au total ſera moitié terrot de Cheval & moitié terrot de vache, l'un & l'autre bien pourri & reduit en terre, & ſur cette maſſe bien criblée & mêlangée, il en faudra mettre une ſixiéme de terre jaune, c'eſt-à-dire de cette eſpece d'argile douce & moëlleuſe qui ſe trouve facilement & qui ſera bien criblée & mêlée avec la maſſe ſur laquelle elle aura été jettée.

Cette compoſition eſt bonne. Premierement, le ſable gras & noir eſt ſans doute la meilleure terre que nous ayons, la plus fertile & la plus recherchée, elle ne pourrit point les plantes qu'elle porte, elle eſt nourriſſante, mais point trop lourde ni peſante, au contraire elle eſt maniable, douce & legere, bonne par conſequent pour l'Oeillet qui ne demande qu'une terre de cette qualité.

Le terrot de Cheval eſt auſſi fertile & contribuë à l'abondance des plantes, parce qu'il donne de la legereté à la terre, & en même temps une bonne nourriture à la plante.

Le

Digitized by Google

Le terrot de vache n'eſt pas moins bon, parce qu'il eſt gras humide, & entretient l'Oeillet dans une égale humidité & fraîcheur.

La terre jaune eſt bonne. Premierement parce qu'elle lie les autres terres. Secondement, parce qu'elle donne & conſerve un vert admirable à l'Oeillet.

Secondement, la bonté de cette compoſition provient du mêlange de ces quatre ſortes de terres, car qui ne ſe ſerviroit que de pur ſable noir, il perdroit ſes Oeillets, parce que l'Oeillet ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une compoſée. Le terrot de cheval rend le ſable noir plus leger, celui de vache donne de l'humidité & de la graiſſe à la terre jaune, les unit & donne une nouvelle ſéve à l'Oeillet pour conſerver ſon vert.

Un autre curieux moderne n'eſt pas du ſentiment du precedent. Il dit que c'eſt un amuſement de faire differente terre pour les Oeillets de differentes couleurs, il ne fait qu'une même terre pour tous ſes Oeillets, auſſi bien pour les incarnats que pour les autres, il ſuit en cela ſes experiences, & dit qu'il n'y a jamais eu de plus gros Oeillets & de plus de couleurs que les ſiens.

Il compoſe ſa terre en cette maniere : il met trois pannetées de terre franche, trois pannetées de terrot de fumier de cheval, & deux de terrot de fumier de vache. Il dit que l'Oeillet veut une terre fraîche nourriſſante & mediocrement legere: la ſienne, dit-il, lui convient parfaitement, un peu de ſable noir n'y pourroit pas nuire, mais il n'en met point & ne s'en trouve pas mal.

Il faut toûjours preparer les terres un an avant que de s'en ſervir, les paſſer fort ſouvent à la claye & au crible de fer délié quand on veut empotter.

## ARTICLE IV.

### *Façon de Marcotter les Oeillets.*

IL faut obſerver le temps, la façon, la qualité de la terre & l'aſpect du Soleil.

Le temps ne doit être ni trop avancé ni trop reculé. Pluſieurs marcottent avant la ſaint Jean, en quoi ils font mal. Premierement, parce qu'ils alterent le pied de l'Oeillet qui doit porter la fleur, & ſont cauſe qu'elle ne vient pas en ſa perfection. Secondement, les marcottes pouſſant de fortes racines, il faut les lever ne-

ceſſairement dès le mois de Juillet, & bien ſouvent elles montent à dard durant l'hyver, ce qui les fait avorter.

D'autres retardent trop, en marcottant ſeulement ſur la fin du mois d'Août, parce qu'alors commençant à devenir froides & le Soleil moins ardent, les marcottes ne prennent pas ſi facilement racine, & il faut ſe ſervir de ſecours étrangers.

La veritable & meilleure Saiſon de marcotter l'Oeillet, eſt depuis le 20. Juillet juſques au mois d'Août après que les premieres fleurs des Oeillets ſont paſſées, car ſi on entreprend de les marcotter dans leurs pleines fleurs, on les fera paſſer en peu de temps.

La façon de marcotter eſt neceſſaire, & les manquemens qu'on y fait, cauſent ſouvent la perte de l'Oeillet par la pourriture, & on empêche qu'il ne prenne racine, car ſi on fend trop avant la marcotte, il eſt bien difficile de la preſerver de la pourriture, par la trop grande ouverture, ſi on n'a pas le ſoin de la lever de bonne heure. Si au contraire on ne l'entaille pas ſuffiſamment, elle ne prendra racine que tres difficilement, n'y ayant pas aſſés d'ouverture.

La veritable maniere de bien marcotter c'eſt de ſe ſervir du canif, & après avoir bien couché la marcotte faire une inciſion au milieu du nœud le plus prés du pied de l'Oeillet, autant que faire ſe pourra, pourvû que le bois ſoit aſſez tendre, & qu'il y ait de la ſéve, mais ſur tout, que l'inciſion ne paſſe point la moitié ou les deux tiers du nœud, & après avoir mis un ſol marqué dans l'inciſion, pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'Oeillet, on coupera dans le nœud de quoi faire ouverture à la marcotte, & enſuite la terre du pot étant bien labourée, on l'y couchera avec le crochet en la ſoûtenant par un petit baton, pour la tenir toûjours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il ne ſera pas hors de propos de couper les extrémités des feüilles.

Pour la qualité de la terre propre à marcotter, la plus legere eſt la meilleure, afin que la marcotte pouſſe ſes fibres plus facilement, & n'en ſoit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre ſera compoſée de deux tiers de terrot de cheval bien pourri, & l'autre tiers de ſable noir ou de terre de marais, qu'il faudra bien cribler & mêler enſemble, & après avoir labouré le terrot du pot ſur lequel eſt la marcotte, avec un morceau de bois fait en forme d'eſpatule, il faut mettre cette terre compoſée, ſur le pot pour y coucher la marcotte; ſi on ne veut ſe ſervir de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans leſquels on pourra mettre un deux ou trois marcottes, ſelon la proximité, ſur tout lors qu'on ne peut

Digitized by Google

qu'avec peine baiſſer la marcotte dans le pot: joint que les marcottes prennent racine plus facilement dans ces petits entonnoirs, pourvû qu'elles ne ſe rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, ſoit des pots ou des entonnoirs, car ſi cela arrivoit, ils ne feront rien, la terre ne les ayant pû embraſſer, & par le ſecours de ces entonnoirs, il n'y a point de branche que l'on embraſſe, ni de montant que l'on n'arreſte pour lui faire prendre chevelure.

Les marcottes étant faites, il faudra les arroſer tous les jours, mais avec moderation.

L'aſpect ſera de les mettre à l'ombre durant trois ou quatre jours, auſſi-tôt qu'ils auront été marcottés, après quoi, il faudra leur donner le Soleil qu'ils avoient avant que d'être marcottés, & prendre garde vers le 8. de Septembre, ſi les marcottes auront racine, tant pour les mieux faire reprendre en leur donnant de l'air, que pour les expoſer au Soleil du midi, en les arroſant frequemment.

Et comme il ſe trouve des Oeillets qui ont peine à prendre racine, il ſera tres-bon de faire une couche au commencement d'Octobre & d'y mettre les pots d'Oeillets qui n'auront point pris racine, pourvû que la couche ne ſoit point trop chaude. On a reconnu par une longue experience, qu'il n'y a point de meilleur moyen que celui-là, pour leur faire prendre racine & leur donner un vert merveilleux.

D'un ſeul maître pied on en tire quelquefois vingt ou trente marcottes, ſans toute-fois l'avorter, lui laiſſant toûjours quelque Oeilleton pour l'entretenir & l'animer à repouſſer autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de bleſſures, ce qui arrivera, ſi l'arroſoir le viſite ſouvent, ce que Monſieur Morin dit, qu'il ne faut point craindre de faire, non plus que de l'expoſer au grand Soleil, puis que les chaleurs de l'un & l'humidité de l'autre, doivent achever cet ouvrage.

D'autres pour marcotter, ayant inciſé le nœud de la marcotte, font un entaille au deſſous, en levant la piece juſqu'à l'inciſion faite, par ce moyen arrêtant d'un côté la ſéve qui monte à ce nœud, & de l'autre lui laiſſant un petit conduit pour lui porter la vie; d'où il arrive que ce nœud venant inſenſiblement à groſſir en peu de jours, il jette de toutes parts de petits germes blancs, qui deviennent des cheveux, & ces cheveux ſe changent en racine, qui foiſonnent peu après en abondance, portant toute la ſéve à la marcotte, qui n'eſt aucunement affoiblie par cette methode, & ſe trouve

hors du danger de plusieurs maladies, qui attaquent les Oeillets marcottés.

C'est perdre sa peine & son temps, que de faire couchure d'un dard ou montant, car étant tout plein de moëlle, il est fort sujet à pourriture, & ce sera un grand miracle s'il échappe l'hyver suivant.

## ARTICLE V.

### *Maniere de bien Oeillotonner.*

IL n'y a point d'artifice qu'on n'ait inventé pour faire prendre racine à des petits Oeillerons separés de leur tige. Les uns en ont planté dans de la terre de Saule, parce qu'elle est extrêmement legere, & qu'elle a je ne sçai qu'elle qualité secrette pour s'attacher fortement à ce qu'elle embrasse : les autres ont preparé du crottin pur & ayant encore un peu de chaleur, où ils ont fait de nouvelles épreuves.

Il y en a qui ont pétri du terrot avec de la terre glaise, & de cette composition ils ont enveloppé plusieurs pieds.

Communement on les fend, puis on les met en terre, ayant jetté & referré dans l'ouverture deux ou trois grains d'orge ou d'avoine, afin que ce germe venant à sortir, il anime son voisin par sa vigueur & par son exemple, pour ainsi dire, à en faire autant.

Il y a de la science à bien tailler un Oeilleton, tant afin qu'il reprenne facilement, que pour empêcher qu'il ne tuë sa mere l'en separant.

L'attacher de sa tige & laisser une longue playe, qui suit necessairement la main meurtriere qui le veut avoir de la sorte, c'est assez pour tuer l'un & l'autre, & si on y veut prendre garde, cette cicatrice ne se guerira qu'après plusieurs mois durant lesquels la tige est susceptible d'une tres-dangereuse gangrenne. Pour obvier à cela, il le faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant, où la nature l'a attaché, mais à deux ou trois nœuds prés du cœur de l'Oeilleton ; ainsi il arrivera que ce qui demeure, en poussera de nouveaux, & que celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un Oeilleton seul & qui ne sera pas chargé de beaucoup de rejettons, reprendra plus facilement qu'un autre, à cause qu'il succera assez de douceur de la terre pour s'entretenir, jusqu'à tant qu'il fasse chevelure, ce qu'il ne peut pas lors que sa famille est grande.

Les plus forts ne sont pas les meilleurs, & les plus petits languis-

Digitized by Google

ſent trop long-temps. Il faut les prendre de bonne ſorte, n'y laiſſer que deux ou trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre, & commencer la fente au dernier deſdits nœuds pour la terminer au ſecond, ébarbant à deux ou trois doigts prés du cœur de l'Oeilleton toutes les extremités de ſon feüillage, puis l'ayant mis en ce lugubre équipage, il faudra le laiſſer tant ſoit peu au Soleil pour l'affoiblir, & enſuite vous le jetterés dans un ſceau d'eau pour y prendre de nouvelles forces.

Quelques heures écoulées, vous le verrez plus vert que jamais, & ouvrant largement comme un rave fenduë, les quatre parties de ſa cicatrice, bien diſpoſé à ſe conſerver, & à ne ſe laiſſer pas ouvrir.

Alors l'ayant tiré de ce bain, vous le planterés à l'ombre dans une terre extrêmement legere, compoſée de trois quarts de terrot de cheval, l'y enfonçant doucement juſqu'au ſecond nœud, afin que la terre entre dans cette délicate ouverture & qu'elle l'invite à l'embraſſer promptement par quelques nouvelles chevelures, l'arroſant par après d'une main liberale, & continuant enſuite avec grand ſoin, ſans permettre aucunement que le Soleil le regarde.

Ce petit famelique ſuccera fortement la ſéve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches ſortiront d'entre l'écorce & le bois, qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines, par le ſecours deſquelles il grandira, & ſe fortifiant, donnera des fleurs en ſa ſaiſon toutes pareilles à la tige, dont il a été ſevré, ſi elles ne ſont pas plus vives & plus belles : ouvrage qui paroîtra bien-tôt au dehors par des jets nouveaux, & par un feüillage qui multipliera de toutes parts. Si cela arrive un peu avant l'Hyver, il ne faudra pas toucher à ce petit treſor, mais ſi c'eſt au Printemps il ne faut rien craindre de le tranſplanter avec ſa motte & de le mettre au large.

Un fameux curieux veut qu'on les plante en pepiniere dans des pots, ou qu'on les mette dans la couche, & qu'on les couvre de cloches de verre, ſon ſentiment n'étant point qu'on doive œilleronner avant l'Automne, ou du moins avant la fin de l'été, afin que la chaleur ne puiſſe pas deſſécher la terre, ni affoiblir l'Oeilleton, qui reprendra bien plus facilement dans un pot mis ſur la couche couvert d'une cloche de verre, comme l'experience le fait aſſez viſiblement connoître à l'egard des marcottes qui ont peu de racines, leſquelles étant aidées de la couche & de la cloche, pouſſent en même-temps de tres-fortes racines, quand bien même elles au-

Digitized by Google

roient été détachées du pied ſans aucune chevelure que de deux ou trois fibres.

## ARTICLE VI.

*Maniere d'empoter l'Oeillet & comme il le faut planter dans le pot.*

C'Eſt inutilement qu'on ſait bien marcotter l'Oeillet, lui donner un pot convenable, & une terre bien diſpoſée, ſi on ne ſçait pas le planter comme il faut: car ſi on le plante trop avant dans le pot, la pourriture l'attaquera infailliblement au cœur, qui ſera enveloppé de la terre, ou qui en ſera trop voiſin, ſi au contraire on ne le met pas aſſez avant dans le pot, ſa racine ſe trouvera découverte l'Eſté & ſera ſuſceptible de ſéchereſſe, ce qui empêchera ſon avancement, & faiſant ſécher ſon montant, le rendra ſi foible qu'il ne pourra pas prendre un bouton raiſonnable.

*Voici la Maniere de bien planter l'Oeillet.* Quand on aura levé le petit crochet qui tient la marcotte & qu'on aura reconnu qu'elle aura pris racine, on détachera la marcotte de ſon pied en la coupant avec le canif ou ciſeau, le plus prés que faire ſe pourra de ſa tige, pour l'obliger à pouſſer des racines des deux côtés, c'eſt-à-dire qu'il faudra la couper au niveau de l'inciſion, & faire les deux jambes égales, & aprés avoir rafraîchi ſa racine ou ſa chevelure ou ſes fibres, comme on voudra les appeller en coupant l'extremité de la racine auſſi-bien que de ſes feüilles, on la plantera dans un pot rempli de terre diſpoſée en la maniere qui ſuit.

C'eſt ici où on eſt obligé de declarer les experiences des Curieux Fleuriſtes, pour preſerver les Oeillets de tous accidens, & les faire venir dans leur perfection; & de faire voir quel doit être le fond du pot, dans lequel ſa marcotte doit être plantée, quand elle a été détachée de ſon pied; la terre dont il doit être rempli; la façon avec laquelle la terre doit être miſe dans le pot, le temps auquel la marcotte y doit être miſe, ſon arroſement & ſon aſpect de Soleil aprés avoir été plantée.

Le fond du pot doit être de terrot pur de cheval en aſſez grande quantité, en ſorte que les trous qui ſont au fond du pot ſoient entierement couverts. *La premiere raiſon* de cela eſt que le terrot de cheval qui eſt fort ſec & leger, ne bouche jamais ces trous, par leſquels l'eau peut facilement s'écouler, quand il y en a trop dans le pot, & que la terre eſt trop humide. *La ſeconde*, c'eſt qu'il produit toûjours de la graiſſe & de la nourriture à l'Oeillet, ſans arrêter le cours des trop grandes eaux, au lieu que ſi vous mettez au fond

Digitized by Google

du pot des démolitions de plâtre ou des pierres ou de la tuile, comme plusieurs pratiquent, outre que l'Oeillet n'en tire aucune nourriture, l'eau s'écoule trop vite & ne laisse pas dans le pot une certaine humeur feconde & benigne. *Si vous ne mettez* ni terrot ni démolition au fond du pot, vous faites pir, parce que la terre vient à se sécher au fond du pot & le bouche, de sorte que l'eau n'a plus son cours, & l'Oeillet prend le jaune & la pourriture.

Pour la terre dont le pot doit être rempli, on remarque par une experience sensible, qu'il faut planter l'Oeillet en Automne, dans la terre qui lui est preparée pour y demeurer durant l'année, sans être changé ni replanté au Printemps, comme on pratique ordinairement, & à cet effet le mettre seul dans un pot.

Cette experience est appuyée de raisons. *La premiere*, que l'Oeillet doit avoir une bonne terre pour se garantir durant l'hyver des incommoditez de cette saison, particulierement de la sécheresse durant plus de trois mois de prison, qu'il demeure dans la serre, sans avoir toutes ses commoditez, comme le grand air, l'arrosement & les pluyes. *La seconde*, c'est qu'il resiste plus vigoureusement aux mauvaises influences qui viennent au Printemps, quand on le sort de la serre. *La troisiéme*, c'est que lors qu'on le change de terre en un autre pot au Printemps, on lui donne aussi un changement de nourriture qui lui cause des maladies, joint qu'on le fait languir par ce changement, en donnant du jour à sa racine, & durant sa langueur, c'est-à-dire durant le temps qu'il n'a pas repris encore une nouvelle terre, il survient des pluyes froides ou de la grêle, qui lui procurent *le blanc*, *le jaune*, & *la gale*, & bien souvent *la pourriture*, au lieu que quand il est dans sa terre depuis l'Automne, il est à l'épreuve contre toutes les influences du Ciel. *La quatriéme*, est une peine épargnée pour le Fleuriste, qui n'est pas obligé de faire deux fois le même travail, & replanter. *La cinquiéme*, c'est que lors qu'on met plusieurs marcottes dans un même pot, & que l'une vient à prendre la maladie, elle la communique bien-tôt aux autres, comme il arrive aux malades qui sont dans un même lict, & aux pestiferez dans un air contagieux. *La derniere raison*, c'est que l'Oeillet en devient plus gros, plus large & plus beau.

Si l'on ne veut point se servir de cette invention, on pourra se servir de la façon ordinaire de planter les Oeillets pour l'hyver, en leur donnant une terre composée moitié de terrot de cheval, moitié de terrot commun, mettant en chaque pot trois ou quatre marcottes au plus pour ne les pas étouffer & pour remedier aux

Digitized by Google

maladies qui leur pourroient arriver.

*Voici la maniere de mettre la terre dans le pot.* Après avoir mis le terrot au fond, il faut remplir le pot juſqu'au deſſus du bord de la terre deſtinée & diſpoſée pour l'Oeillet, & enſuite l'enfoncer de deux ou trois efforts des deux mains : ſans pourtant la pétrir comme on fait la pâte, en ſorte qu'elle ſoit affaiſſée ſans aucune violence, juſqu'au milieu du cordon, après quoi on remplira le ſurplus du pot juſques à fleur de bord, de pur terrot de cheval bien pourri & reduit en terre, le plus ſec qu'il ſe pourra. Cela fait, on plantera la marcotte de telle ſorte, que la racine ſoit couverte de la terre qui eſt deſſous le terrot & qu'elle ait le terrot encore au deſſus, & en la plantant, on appuyera des mains autour de la tige pour l'affermir dans la terre, & de plus on la ſoûtient par deux petits bâtons de ſa hauteur, mis en croix de ſaint André, qui ſeront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne ſoit tourmentée des vents, mais ſur tout il faut bien ſe donner de garde d'enfoncer la marcotte, c'eſt le ſujet pour lequel on a dit ci-deſſus, qu'il falloit marcotter le plus prés du pied que faire ſe pourroit, afin de faire une marcotte haute de pied, à l'exemple de Meſſieurs les Fleuriſtes de l'Iſle qui en uſent ainſi.

Quelques uns demanderont à quoi ſert ce terrot au deſſus du pot & pourquoi on le met. On leur répond par avance que c'eſt une des plus belles experiences qu'on ait fait pour conſerver l'Oeillet. I. Parce que quand on arroſe l'Oeillet nouvellement planté ou autrement, il ne ſe fait point de creux à la terre qui eſt imbibée plus facilement, ponrvû neanmoins qu'on ſe ſerve de certains petits entonnoirs de fer blanc, dont les veritables curieux ſe ſervent, qui ſont percés de petits trous par leſquels l'eau ſort en forme de pluye.

II. Le terrot empêche que la terre ne s'endurciſſe par les arroſemens & par les grandes pluyes.

III. Parce que ce terrot conſerve toûjours au pied de l'Oeillet une certaine humidité, qui lui eſt favorable particulierement durant les grandes chaleurs.

IV. C'eſt que l'arroſement & la pluye qui tombe ſur le terrot, en fait diſtiller la graiſſe & la ſubſtance ſur la terre qui nourrit l'Oeillet.

V. Il le preſerve des gelées durant l'hyver.

VI. Il empêche que l'humidité ou la moiſiſſure ne vienne au pied de l'Oeillet pendant l'hyver qu'il eſt enfermé.

Quant

Quant au temps auquel il faut planter la marcotte, on a déja dit ci-dessus qu'il ne faut pas marcotter si-tôt : en voici la raison. C'est afin de n'être pas obligé de la planter si-tôt, empêcher qu'elle ne monte à dard. Car pour bien faire il ne faut planter les marcottes, que le plus tard qu'on peut, c'est à-dire à la Saint Remi, c'est sans doute la meilleure saison, parce qu'elles sont pour lors arrosées des pluyes du Ciel qui les fortifient extrêmement, & que le changement de terre arrête leur montant, d'où vient que quand on reconnoît qu'une marcotte semble pousser à dard avant l'hyver, il la faut transplanter deux ou trois fois, & on resserre par ce moyen son montant : c'est un des plus beaux secrets pour éviter leur avancement dans un temps qu'on ne doit souhaiter que l'occasion de les fortifier.

Pour son arrosement & son aspect, après qu'elle a été plantée ; il est certain qu'une plante nouvellement levée & mise en terre, a besoin d'eau & d'ombre. C'est pourquoi il faut arroser l'Oeillet aussi-tôt qu'il a été planté, mais avec moderation, & continuer cet arrosement moderé tous les jours, si le Ciel ne lui envoye pas le sien : il faut aussi le mettre a l'ombre durant dix & douze jours, même quinze s'il n'avoit point de fortes racines ; & après qu'il sera bien repris & bien affermi, ce qui sera vers le quinze d'Octobre, il faudra l'exposer au Soleil levant, c'est la situation la plus favorable. Si vôtre Jardin ne vous permet pas de donner cette place sans incommodité, mettez vos marcottes ailleurs, mais que ce soit en un endroit, où elles n'ayent le Soleil qu'environ le tiers du jour. Elles seront mal en plein midi.

Vous conserverez beaucoup mieux vos Oeillets sur des ais élevez par des tretaux qu'à plate terre, les pluyes d'Automne s'écoulent plus aisément, les vers n'entrent point dans les pots, ils ont plus d'air, ils pourrissent moins & fleurissent mieux.

Les Oeillets ainsi plantez & exposez, il ne s'agit plus que de se précautionner contre les méchantes pluyes & contre les gelées.

I. Contre les pluyes qui surviennent sur la fin du mois d'Octobre, lesquelles étant froides, & commençant déja à participer de la malignité de celles de l'Hyver, engendrent des taches sur les fannes des Oeillets, qui leur causent le plus souvent la mort. Nous appellons les taches la gale, le charbon, comme si c'étoit une espece de peste. Il y en a de differentes couleurs, les unes sont noires, les autres rougeâtres, les autres tirant sur un gris sale : quoi qu'il en soit elles sont toutes trois pernicieuses à l'Oeillet. Le remede le plus

ſouverain, eſt de nettoyer avec la pointe du canif la feüille qui en eſt atteinte, pour éviter qu'elles n'étendent leur gangrenne, & ne la communiquent à la tige, ou couper la feüille pour éviter le mal.

Pour empêcher que l'Oeillet ne contracte cette maladie, il faut ſur la fin d'Octobre, ou au plus tard au commencement de Novembre, le priver de l'arroſement du Ciel, en le mettant à couvert avec de la toile cirée, ou ſous un petit toict qui ſera fait dans le Jardin, & qui ne lui ôtera point la reſpiration de l'air, mais qui le préſervera de toutes méchantes influences, & de temps en temps il faudra lui donner l'arroſement artificiel d'une eau qui aura été expoſée au Soleil pendant quelque temps, & on le laiſſera dans cette ſituation juſqu'à la gelée. Trop d'eau peut aider à la pourriture ou faire monter à dard vos marcottes. Elles ſouffrent aiſément la ſoif en Automne & en Hyver.

On n'arroſe jamais les Oeillets, que d'eau qui a été repoſée & échauffée par le Soleil, l'eau trop froide leur nuit, neanmoins l'eau de puits fraichement tirée, qui eſt chaude en hyver, leur eſt bonne quand ils ſont enfermez dans la ſerre.

II. Il faut empêcher que l'Oeillet ne ſoit atteint de trop grandes & fortes gelées, mais auſſi il ne faut pas s'allarmer mal à propos des premieres gelées, qui ne ſont pas dommageables à l'Oeillet, au contraire elles lui ſont favorables.

## ARTICLE VII.

### *En quel temps il faut mettre l'Oeillet dans la Serre.*

IL eſt certain, I. Que les gelées blanches n'ont rien de méchant pour lui. II. Que l'Oeillet peut ſouffrir durant deux jours une aſſez forte gelée, c'eſt pourquoi ſi l'on voit ſur la fin de Novembre, ou au commencement de Decembre que la gelée vienne âpre & & piquante, ſur tout dans un commencement de Lune, il faudra en diligence faire tranſporter l'Oeillet dans la ſerre, car les grands froids le font mourir, ſauvez l'en abſolument, & ſi vous n'avez pas de ſerre mettez le en quelque chambre bien cloſe, ou au pis aller à la cave, ſi elle n'eſt pas humide. L'eſprit doit faire inventer les moyens ſelon la diſpoſition des lieux.

Digitized by Google

## ARTICLE VIII.

*De quelle maniere l'Oeillet doit être traité dans la Serre.*

IL faut bien prendre garde à la ſituation de la Serre, & qu'elle ſoit tellement diſpoſée, que l'air y puiſſe entrer aiſément, quand on le deſire, & l'empêcher auſſi quand on veut dans les grandes gelées.

Sa ſituation la plus favorable, c'eſt l'expoſition au midi, comme ſont ordinairement expoſées les orangeries.

Comme les lieux humides ſont tres-dommageables à l'Oeillet, il faut que la ſerre ſoit bâtie à rez de terre, & qu'elle ne ſoit point dans un enfoncement enſorte que l'Oeillet puiſſe prendre de l'humidité, car ſi une fois la terre eſt humide, la moiſiſſure s'attachera infalliblement à la plante, & la pourriture enſuite.

Il faut donc qu'une ſerre ſoit percée de deux croiſées & d'une porte au milieu ſans autre enfoncement que d'une marche, qu'elle ſoit voûtée, ſinon que le plancher deſſus ſoit garni de foin, pour empêcher la gêlée de penetrer dans la ſerre, que les croiſées ſoient d'un chaſſis de verre & garni d'un autre chaſſis de papier qu'on puiſſe lever pour donner de l'air dans la ſerre au beſoin, qu'il y ait des contre-vents aux croiſées, une double porte de bois, & un chaſſis de papier entre les deux portes, & que dans le plus fort des gelées, on mette des nattes pour couvrir les croiſées & la porte, ce ſera un moyen pour éviter que la gelée ne cauſe du dommage dans la ſerre.

Car il faut bien ſe donner de garde d'y porter le feu, & cela pour pluſieurs raiſons. *La premiere*, c'eſt qu'il fait ſécher l'Oeillet. *La ſeconde*, s'il ne le rend entierement ſec, il l'attendrit de telle ſorte que ſa perte s'enſuit. *La troiſiéme*, qu'il le fait jaunir. *La quatriéme*, qu'il le fait éfiler. *La cinquiéme*, qu'il engendre le blanc, qu'on appelle le *Feu*: maladie incurable, & pour pluſieurs autres raiſons, dont on n'experimente que trop bien la verité, lorſqu'on ſe ſert du feu pour préſerver l'Oeillet de la gelée.

D'où vient qu'on a requis ci-deſſus, qu'on donnât ordre par d'autres moyens que par le feu, pour empêcher qu'une *forte gelée* n'entre dans la ſerre, on dit *forte gelée*; car l'Oeillet ſouffre facilement les gelées communes, notamment lorſqu'il a eſſuyé ſur la fin de l'Automne deux ou trois jours de froid pour l'endurcir & le préparer à ne pas craindre les plus violentes froidures, dont il ſera



Digitized by Google

Il faudra faire proviſion de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux, & mettre un pot dans chaque terrine, ſucceſſivement les uns aprés les autres ſelon le beſoin : & comme on n'aura point manqué de mettre de l'eau au Soleil, on verſera environ une chopine de Paris de cette eau même, dans chacune de ces terrines qui s'y trouveront comblées, puiſque les terrines qui pourront contenir environ trois demi ſeptiers de la même meſure, ne pourront point touffrir plus d'une chopine d'eau, le pot y étant. Quoi qu'il en ſoit le pot tirera de l'eau par le bas, & elle n'endommagera ni les fannes, ni la tige, & autant qu'on pourra il faut faire enſorte que l'eau ne gagne point le deſſus du pot, afin qu'elle n'y cauſe point d'humidité, ce qui pourroit faire venir la moiſiſſure.

Il ſuffira que la racine ſoit abreuvée pour communiquer à ſa plante l'effet de cet arroſement merveilleux, qui lui donnera une force toute nouvelle, dont on s'appercevra bien-tôt par la fermeté de ſes feüilles.

Quand on dit qu'il faut ainſi donner de l'eau à l'Oeillet, on entend qu'il faut ſi bien prendre ſon temps, que ce ne ſoit pas dans un temps de gelée, ou à la veille de la gelée; ce qu'on peut facilement connoître & prévoir, car il faudroit laiſſer languir l'Oeillet encore quelque peu de temps, plûtôt que de le faire geler dans un eau nouvellement gelée, qui glaceroit facilement la terre.

Quand on dit auſſi qu'il faut lui donner de l'eau qui ait été expoſée au Soleil, on entend autant qu'il ſe pourra, & que le Soleil ait quelque ardeur, mais à ce defaut on pourra ſe ſervir de l'eau de puits nouvellement tirée, comme il a été dit ci-deſſus, parce qu'outre qu'elle n'eſt pas froide, elle n'a rien de méchant durant l'hyver.

Il ne ſera point encore hors de propos pour la culture de l'Oeillet, de lui ôter dans la ſerre les feüilles qui ſe trouveront ſéches, parce que comme elles ſont plus ſuſceptibles d'humidité, elles pourroient bien auſſi faire venir la pourriture, qui eſt le mal le plus à craindre durant l'Hyver.

Comme les rats ſont une creulle guerre aux Oeillets, quand ils ſont dans la ſerre, un nouveau Curieux s'eſt ſervi heureuſement du remede ſuivant, pour empêcher le dégât que ces cruels ennemis pourroient faire; il a fait une pâte dont il a mis quelque portion dans des cartes, ou bien il a fait rôtir des noix qu'il a un peu humectées, & a poudré les noix rôties avec de la poudre qui fait le principal ingredient de ſa pâte, qui ſe compoſe ainſi : il faut prendre qua-

Digitized by Google

tre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demi d'arſenic, un quart d'once de ſublimé corroſif, ſept ou huit grains de muſc en poudre, une once & demie de farine d'avoine, & de tout il faut faire une pâte molle. Si on poudre les noix avec la poudre d'arſenic, de ſublimé corroſif & de muſc, on n'a pas à apprehender que les chats en mangent.

## ARTICLE IX.

### *Quand on doit ſortir l'Oeillet De la Serre.*

C'Eſt ici qu'il ne faut temoigner ni trop d'impatience ni trop de lenteur, car qui voudroit ſortir l'Oeillet trop tôt, feroit mal comme celui qui le ſortiroit trop tard: par exemple qui en uſeroit ainſi dans le mois de Février: il ſe mettroit au hazard de perdre ſes Oeillets par la rigueur du froid qui continuë encore dans ce mois, ou par la neige, ou par les gelées, ou par la pluye froide. Qui les ſortiroit ſur la fin d'Avril, il feroit auſſi mal, parce que l'Oeillet languiroit dans la ſerre, & pouſſeroit ſon dard ſans profiter.

La meilleure & la veritable ſaiſon pour tranſporter hors de la ſerre, c'eſt la ſemaine de la Paſſion dans le Carême, pourvû que le temps ne ſoit point encore diſpoſé à la gelée, & que le Ciel n'envoye point ſes mauvaiſes influences, comme les neiges & la grêle, ce qui n'arrive pas frequemment dans cette ſemaine. On peut les ſortir plûtôt, pourvû que l'hyver n'ait rien eu d'âpre & de piquant: on remarque ici ce qui ſe doit pratiquer ordinairement, lors que les Saiſons ſont dans leur reglement.

Quoi qu'il en ſoit, il faudra diſpoſer des couvertures, pour mettre l'Oeillet à couvert en cas de beſoin, dans un lieu où le Soleil ne pourra point envoyer ſes rayons, à quoi il faudra bien prendre garde pour pluſieurs raiſons. I. Parce que l'Oeillet qui a été long-tems enfermé, étant fort tendre, venant à être expoſé au Soleil, il s'affoibliroit tellement qu'il ſeroit fort difficile de le relever de ſa foibleſſe. II. L'Oeillet ne doit point être traité plus cruellement que les autres plantes, même les plus robuſtes, qui n'éprouvent pas les ardeurs du Soleil au ſortir des lieux où elles étoient enfermées. III. L'Ombre eſt amie de toutes les plantes & les fortifie. IV. Le Soleil du mois de Mars eſt quelquefois ſi chaud, qu'il deſſéche la terre & les plantes qu'elle porte. La cinquiéme raiſon eſt tirée de l'experience.

Il faudroit donc en tranſportant l'Oeillet de la ſerre, le placer ſur

Digitized by Google

des ais mis à l'ombre, lui donner une couverture, soit paillasson, soit de toile cirée soit de bois, laquelle se baissera, ou se levera à la veuë d'un bon ou mauvais temps, du chaud ou du froid, du vent ou du calme, pour mettre l'Oeillet à couvert des insultes de trois de ses ennemis, des pluyes froides, de la grêle & du grand vent, qu'on appelle *Gale de Mars*, qui lui est extrêmement nuisible, car étant entouré de bons paillassons & bien couvert, il sera bien difficile qu'ils puissent faire aucun mal; & si le Ciel veut bien lui donner ses pluyes douces, comme il arrive assez souvent, il faudra baisser toutes les couvertures du dessus & du bas, & lui faire respirer un air libre en recevant cette celeste rosée qui lui sera prendre en peu de temps son vert naturel, sa premiere vigueur, son état avant sa prison: mais si le Ciel lui refusoit ses pluyes, il faudra avoir recours à l'arrosement artificiel, car l'Oeillet sortant de la serre, il faut qu'il soit arrosé du Ciel, ou de la main du Fleuriste sans y manquer, autrement le grand air lui causera de grandes incommodités.

Et ainsi après avoir été exposé huit ou dix jours à l'ombre, le Fleuriste qui n'aura point planté ses Oeillets en la forme qui a été dite ci-dessus, c'est-à-dire qui ne les aura point mis en Automne dans une terre à demeurer toute l'année, pourra la Semaine sainte les transporter dans la terre & en la forme prescrite dans les Chapitres quatre & cinq de ce Traité des Oeillets, en les mettant à l'ombre après qu'ils auront été transplantez durant huit jours, pendant que ceux qui auront été mis l'Automne dans leur terre naturelle à demeurer, seront exposez à l'aspect du Soleil, qui leur est utile & naturel, jusques à ce que ceux qui auront été de nouveau transplantez au Printemps, soyent en état de leur faire compagnie, & d'être expopposez avec eux à un même ou different aspect. Arrachez adroitement toutes les feüilles pourries, si elles quittent d'elles-mêmes, coupez-les si elles resistent. Tenez toûjours vos plantes propres.

## ARTICLE X.

### *Quel lieu, quel aspect, & quelle situation il faut donner à l'Oeillet.*

CEtte question est tout à fait d'experience, & plusieurs pechent sur cette maniere par excés ou par défaut. Par excés, en exposant leurs Oeillets à l'aspect du Midi: Par défaut, en leur donnant si peu de Soleil, qu'ils n'ont point la force de pousser leur dard. L'Oeillet ne veut ni le trop, ni le trop peu, il lui faut une mediocri-

Digitized by Google

té en toutes choſes, & c'eſt la plante du monde qui demande le plus de regle & de moderation.

En effet le grand Soleil le deſſéche, l'affoiblit, le rend maigre, en ſorte qu'il ne peut profiter que par de grands & frequens arroſemens : Par une raiſon contraire & oppoſée, l'abſence du Soleil le fait jaunir, retarde ſa fleur, & la rend très-petite : Voila les maux que l'excès & le défaut lui cauſent.

Voici le Lieu, l'Aſpect & la Situation qui lui ſont favorables.

Pour le Lieu, premierement le grand air lui eſt commode, l'Oeillet qui a été une fois enfermé ne demande plus que des lieux ſpacieux ; Nous en voyons la difference par ceux qui ſont élevez dans les petits Jardins, dont les fleurs n'ont pas la même largeur que ceux qui ſont élevez en plein air, nous voyons une ſemblable difference entre ceux qui ſont cultivez dans les Jardins des villes, & ceux qui ſont élevez dans les Jardins de campagne, les derniers l'emportent le plus ſouvent en groſſeur & en largeur, mais non pas toûjours en beauté. Secondement les lieux marécageux, les prairies & les marais qui ſont voiſins des lieux où il ſont cultivez, ne contribuent pas peu à leur bon ſuccès, d'où vient que les Oeillets viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les païs bas que dans aucuns lieux, joint qu'ils s'y portent beaucoup mieux, & que rarement ils les perdent, au lieu qu'en France à meſure que nous avançons dans les lieux chauds, les Oeillets en ſont moins vigoureux & moins larges.

Pour l'Aſpect, celui du Soleil levant depuis ſix heures du matin juſques à onze, & celui du couchant, depuis trois heures juſques à ſix ou ſept du ſoir, eſt ſans doute le plus propre, parce qu'à ces heures-là l'ardeur du Soleil n'eſt pas ſi violente, mais le meilleur des deux, c'eſt le Soleil levant. I. Parce que l'Oeillet qui a été arroſé le ſoir precedent ne doit point demeurer ſi long-tems dans ſa bouë. II. D'autant que le Soleil levant eſt favorable à toutes les plantes, particulierement à l'Oeillet qu'il récrée viſiblement en le faiſant monter peu à peu. III. Le Soleil couchant conſerve encore quelques reſtes des grandes ardeurs du midi, ayant échauffé l'air & la terre, au lieu qu'au matin il ſe trouve un air frais, qu'il diſſipe peu à peu par ſes rayons. IV. L'Oeillet ayant été refroidi durant la nuit, tant par la fraîcheur, que par l'arroſement & la roſée, il eſt bien juſte qu'il ſoit réchauffé par les premieres viſites du Soleil, qui ſont douces & benignes.

Monſieur Morin dit pourtant, que l'experience lui a fait connoître

noître, qu'en expoſant l'Oeillet au grand Soleil & l'arroſant ſoigneuſement tous les jours, viſiblement on le fera croître & profiter davantage en huit jours, qu'il ne feroit autre part en trois mois: mais ſi l'arroſoir de ſon maître l'oublie un ou deux jours, il eſt certain qu'il eſt perdu ſans reſſource.

La ſituation de l'Oeillet doit auſſi être obſervée: car il faut éviter de le poſer contre les murailles, pour pluſieurs raiſons. I. L'Oeillet n'ayant point d'air autour de ſa tige, il ne pouſſera ſes marcottes que d'un côté, ou s'il en pouſſe, elles languiront ou s'étoufferont par le manquement d'air. II. La reverberation du Soleil qui vient de la muraille & donne ſur l'Oeillet, l'endommage notablement & le ſéche par une ardeur trop violente. III. Cette ſituation engendre des maladies à l'Oeillet, *le blanc* particulierement. IV. Les animaux qui en veulent à ſa deſtruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer, ſe ſervant de la muraille comme d'une échelle pour attaquer le pot de l'Oeillet, & s'en rendre bien-tôt les maîtres, comme ſont les fourmis & les perce-oreilles, qui auront encore cet avantage, après avoir fait leur butin, de ſe retirer en bon ordre dans quelques ouvertures de la muraille, pour s'y cacher durant le jour & recommencer leur ravage durant la nuit; les limaçons, les chenilles & les autres animaux ennemis de cette fleur, ſe ſerviront de cette même route pour lui faire inſulte.

Il faut donc que l'Oeillet ſoit mis dans un lieu ſpacieux, autant qu'on le pourra, ou du moins qu'il ait de l'air ſuffiſamment, qu'il ſoit expoſé au Soleil levant pour le mieux, ou au couchant, ſi on le veut, & poſé ſur des ais ſoûtenus par des tretaux de telle maniere que l'air ſe puiſſe communiquer autour de ſa tige, & que le Fleuriſte puiſſe faire la ronde à l'entour de ſes œillets, qui ſeront placez par degrez ſur les tretaux, afin que les premiers ne puiſſent point couvrir les ſeconds, les ſeconds les troiſiémes, & ainſi des autres, ni leur ôter la reſpiration de l'air, la vûë du Soleil, ni la douceur des arroſemens.

## ARTICLE XI.

### *Quel doit être l'arroſement de l'Oeillet.*

L'Oeillet expoſé & diſpoſé ainſi qu'on vient de dire, s'il n'eſt point favoriſé des arroſemens du Ciel, il faudra lui donner l'eau de la terre, en la forme & maniere qu'on va marquer.

I. Il faut que le pot ſoit dans une égale ſituation, en ſorte qu'il ne panche ni d'un côté ni d'autre, afin que l'eau ſe puiſſe étendre

ſur le pot. & ſe communiquer également à toute la plante, & de plus empêcher que l'eau ne fluë & ne tombe hors du pot, à quoi il faut bien prendre garde pour trois conſiderations.

*La premiere*, eſt que la plante eſt privée de ſon arroſement, dont elle aura peut-être grand beſoin. *La ſeconde*, c'eſt que le Fleuriſte eſt obligé pour conſerver ſes Oeillets, de redoubler ſes peines en donnant un ſecond arroſement. *La troiſiéme*, c'eſt que la graiſſe & la nourriture du terroir qui eſt dans le pot tombe avec l'eau.

II. Si la terre du pot eſt deſſechée & que par ſa ſechereſſe elle ſe ſoit détachée du pot, laiſſant un vuide entr'elle & le pot, il faut abſolument remplir ce vuide par le doigt de la main, en le paſſant ſur la terre autour du dedans du pot, comme elle étoit auparavant, c'eſt-à-dire qu'il faut de cette même terre, qui eſt dans le pot, boucher les ouvertures que la ſechereſſe aura faites à l'entour du dedans du pot, pour les mêmes raiſons qu'à l'Article précedent, tirées du beſoin d'un arroſement nouveau pour faire de la graiſſe & nourriture perduë, parce que l'eau qui ſera verſée ſur le pot fluëra par les ouvertures, & paſſera ſans laiſſer aucune humidité dans le pot.

III. Il faudra dès le matin tirer de l'eau de puits & la verſer dans un tonneau ou baſſin qui ſera expoſé en un lieu où le Soleil donnera le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ſes rayons & lui faire perdre ſon froid naturel, qui eſt plus grand dans l'Eté que dans une autre ſaiſon.

C'eſt ici qu'il faut examiner l'eau dont on ſe doit ſervir pour arroſer l'Oeillet, & les motifs de ceux qui uſent d'eau mélangée, penſant lui faire du bien.

Sur la quantité de l'eau, il faut dire premierement que l'eau des rivieres dans l'Eté eſt merveilleuſe pour deux raiſons. *La premiere*, parce qu'elle eſt legere. *La ſeconde*, parce qu'elle eſt trempée ayant reçû la chaleur du Soleil, mais comme les Jardins des Fleuriſtes ne ſont pas toûjours ſituez au voiſinage des rivieres, ce leur ſeroit une grande peine d'en faire venir journellement.

L'eau des petits ruiſſeaux ni des fontaines n'eſt convenable à l'Oeillet, qu'entant qu'on l'aura tranſportée dans des tonneaux & expoſée au Soleil pour deux raiſons.

*La premiere*, que cette eau conſerve toûjours une certaine crudité qui ne ſe diſſipera qu'en la ſeparant de ſon lit.

*La ſeconde*, c'eſt que cette eau retient toûjours ſon froid par la proximité de ſa ſource & par la communication d'autres ſources,

Digitized by Google

qu'elle trouve dans ſon chemin : or l'eau trop froide n'eſt aucunement propre à l'Oeillet.

C'eſt la raiſon pourquoi il ne faut pas ſe ſervir d'eau de puits fraîchement tirée, du moins durant l'Eté, fondé ſur ſa crudité & ſa trop grande froideur, qui ſaiſit l'Oeillet dans ſon alteration & lui cauſe le même mal, que l'eau nouvellement tirée à ceux qui en boivent, lorſqu'ils ſont extrêmement échauffez dans la ſueur, c'eſt-à-dire la pleureſie, puiſque *le blanc* qui lui ſurviendra infailliblement ou la pourriture, ou la gale, par cette eau froide, eſt à l'Oeillet ce que la pleureſie eſt à l'homme.

L'eau bourbeuſe n'eſt pas moins pernicieuſe, parce qu'elle laiſſe avec elle ſes égoûts, dont elle n'eſt point purifiée: l'eau puante eſt à éviter, parce qu'elle engendre la corruption à l'Oeillet.

Les eaux minerales & les ſouffrées qui ſe rencontrent quelquefois dans quelques veines de terre, ſont à rejetter comme mortelles à l'Oeillet.

L'eau tiede miſe ſur le feu eſt pire que toutes les autres, ſoit durant l'Eté, ſoit durant l'hyver; d'autant qu'elle participe de la chaleur du feu qui cuit l'Oeillet en peu d'heures.

L'eau la plus convenable pour l'arroſement de l'Oeillet, & pour la commodité de celui qui le cultive, c'eſt celle de puits expoſée dés le matin au Soleil & verſée ſur le pot avec l'arroſoir prudemment & dans le temps.

I. Avec l'arroſoir de fer blanc, afin que l'eau s'imbibe plus facilement, & que la terre ne s'endurciſſe point par la violence de l'arroſement.

II. Avec prudence, parce qu'il faudra conſulter les beſoins de l'Oeillet, en ne lui refuſant pas ce qui lui eſt neceſſaire, mais auſſi en ne lui donnant pas ce dont il ſe peut paſſer; & de fait ſi les pluyes ſont frequentes & abondantes, c'eſt en vain qu'on l'arroſe: mais s'il en eſt privé, il faut quand on voit ſa terre commencer à ſe deſſecher, l'arroſer tous les jours ſans y manquer, mais peu, pour l'entretenir toûjours dans une humidité égale, ſuffiſamment pourtant, en ſorte qu'il n'en puiſſe pas ſouffrir, c'eſt la prudence qui en fera le reglement.

III. Le temps, parce qu'il ne faut arroſer l'Oeillet que ſur le ſoir, environ le Soleil couché, autrement qui l'arroſeroit en plein Soleil, outre qu'il ne tireroit aucun profit de l'arroſement, parce que le Soleil deſſecheroit incontinent la terre, c'eſt qu'il lui feroit venir des taches tres pernicieuſes & feroit ſécher ſes feüilles & peut-être

ſa tige : qui voudroit auſſi l'arroſer le matin avant la Soleil levé, outre que le Fleuriſte ſeroit fatigué de ſe lever ſi matin, le Soleil venant à darder ſes rayons ſur les feüilles qui ſe trouveront encore moüillées, il les ſécheroit pareillement ; & de plus ce ſeroit le priver des avantages qu'il reçoit pendant la nuit, de ſe rafraîchir de la chaleur du Soleil qu'il a ſenti pendant le jour.

En l'arroſant il faudra autant qu'on pourra épargner ſes feüilles, mais il ne faut pas en cela ſe gêner trop.

Il y en a pluſieurs qui ſe ſervent de la façon avec laquelle on arroſe les Oeillets dans la ſerre, en ſe ſervant de petites terrines de terre & laiſſant les pots dans les terrines durant l'Eté, y verſant de jour à autre de l'eau ſuffiſamment pour arroſer la plante, mais cette methode n'eſt point tant à approuver. I. Parce qu'il faudroit une trop grande quantité de terrines. II. Parce qu'il ſeroit à apprehender que l'Oeillet n'eût trop d'humidité. III. Parce que dans les pluyes, l'Oeillet prendroit un double arroſement, & la pluye venant à remplir les terrines, ce ſeroit laiſſer toûjours l'Oeillet dans le bourbier.

Et par ces raiſons on ne peut approuver le deſſein de ceux qui ſe ſervent d'eau mêlangée pour arroſer leurs Oeillets, comme d'eau détrempée de fiente de pigeon, ou de bois ſervant à teindre, ou du crottin de Cheval, ou de fiente de vache, ſi non en la maniere qui ſera dite ci-après. I. Parce que la fiente de pigeon eſt trop chaude pour l'Oeillet, quoique détrempée dans l'eau elle ne laiſſera pas de faire venir le blanc à l'Oeiller. II. Parce que le bois à teindre ne pourra point contribuer à ſon avancement, ni à ſa beauté. III. Le crottin de cheval donnera à l'eau une chaleur étrangere, qui n'eſt propre qu'aux plantes qui ne peuvent être élevées que tres-difficilement dans les pays froids & moderez, comme les Tubereuſes, les Narciſſes de Conſtantinople & autres plantes de cette nature qui ſont cultivées dans les ſuſdits pays froids ou moderez. L'Oeillet demande un chaud naturel, une eau qui n'ait point d'autre chaleur que celle que lui donne le Soleil. IV. La fiente de vache ne lui eſt point favorable, qu'entant qu'on s'en ſert rarement & prudemment : *Rarement*, parce qu'on n'en doit uſer que deux ou trois fois au plus. *Prudemment*, d'autant qu'on doit prendre la fiente de vache la plus nouvelle, la bien délayer dans le tonneau avec l'eau dont il ſera rempli, & ſur tout ne donner l'arroſement ainſi compoſé, que dans un temps de grande ſechereſſe & durant l'Eté, & en voici les raiſons.

Digitized by Google

I. La fiente de vache de ſoi eſt trop froide pour l'Oeillet, & qui voudroit s'en ſervir frequemment, empêcheroit le progrés de l'Oeillet en refroidiſſant ſa terre.

II. Elle conſerveroit trop long-temps l'humidité à l'Oeillet.

III. Elle feroit une eſpece de coëne ſur le pot, laquelle avec le temps pourroit bien cauſer la pourriture au pied de l'Oeillet.

IV. Elle donneroit par ſa graiſſe trop de nourriture à l'Oeillet, & le feroit crever dans ſon bouton.

V. C'eſt que cette eau ainſi mêlangée de fiente de vache, n'eſt utile que pour donner quelque rafraîchiſſement à l'Oeillet, mais non pas pour le refroidir.

Qui voudra donc dans les grandes chaleurs de l'Eté, ſe ſervir pour arroſer ſes Oeillets d'une eau mêlangée avec de la fiente de vache, il ne ſera point mal, au contraire il ſera tres-bien, pourvû que ce ne ſoit que deux ou trois fois au plus & dans l'Eté.

Un celebre Curieux donne ſuccinctement des préceptes tres-utiles pour l'arroſement de l'Oeillet & des marcottes. Il dit qu'à proportion que vos marcottes ſe fortifient, il faut les arroſer plus fortement. Plus il fait chaud, plus il faut leur donner à boire.

Quand le dard ou montant (c'eſt la même choſe) commence à monter, & que l'œillet va travailler a ſes fleurs, c'eſt alors qu'il faut le viſiter ſoigneuſement pour prendre garde à tous ſes beſoins.

Ne lui menagez point l'eau, une plante ne travaille point dans la ſéchereſſe.

Prenez bien vôtre temps dans quelques jours fort chauds pour arroſer vos œillets avec de l'eau dans laquelle vous aurés mis détremper de la fiente de vache: cet arroſement frais & gras leur fait un bien indicible quand ils commencent à pouſſer le dard, & leur ſert juſqu'à la fleuriſon, à moins qu'un chaud exceſſif ne vous permît de donner un pareil arroſement quand le bouton groſſit, ce qui ſeroit encore merveille.

## ARTICLE XII.

*Comme il faut cultiver l'Oeillet à meſure qu'il pouſſe ſon dard.*

IL faut ici avertir le Fleuriſte de faire proviſion de quantité de baguettes, & de fil ou de jonc pour ſoûtenir la tige de l'œillet.

Le bois de ces baguettes, doit être autant qu'on le peut, choiſi ſur les buiſſons de coudre ou noiſetier, parce que ce bois eſt extre-

mêment droit, moëleux, d'une belle longueur, ſans nœuds, en un mot d'un beau blanc ſous ſon écorce, digne de ſervir d'appui à une plante auſſi curieuſe que l'œillet. Ce n'eſt pas que pluſieurs ne ſe ſervent de druneau, de la pruine ou ſemblable bois, mais le druneau ſe plie au Soleil : la pruine ſe ſéche trop-tôt, & l'autre bois ne peut pas être plus beau que le coudre.

La baguette ſera de la groſſeur du petit doigt, de la hauteur de quatre à cinq pieds ſans écorce, c'eſt-à-dire qu'il faudra ôter la pelûre du bois, pour bannir l'humidité qui pourroit être entre la tige de l'Oeillet & le bois de la baguette, & lui donner plus d'ornement, elle ſera pointuë par un bout pour entrer plus facilement dans la terre du pot, & ne pas endommager la racine. Car qui ne voudroit point la faire pointuë par le bout, il pourroit bien ſe mettre au hazard de déraciner l'œillet, en détachant les fibres de ſon pied, même pour mieux éviter cet accident, il faudra ficher la baguette à la diſtance d'un travers de doigt de la tige de l'Oeillet & l'enfoncer juſqu'au fond du pot, afin qu'elle puiſſe mieux reſiſter au vent ; car ſi elle n'avoit point de reſiſtance, il ſe pourroit bien faire que la baguette venant à être renverſée par le vent, le dard de l'œillet qui eſt attaché à la baguette, pourroit bien ſe rompre.

Ceux qui voudront être les plus prévoyans commenceront dès le mois de Mars à faire couper ces baguettes, & après en avoir ôté la pelûre, ils en feront pluſieurs bottes, liant chaque botte par le bas, par le milieu & par le haut, & enſuite ils mettront les bottes dans le four, pour les faire ſecher, ni plus ni moins qu'on fait les ceriſes, les raiſins & autres fruits, cet expedient eſt pour éviter qu'elles ne coffinent au Soleil.

Quand l'œillet commencera à pouſſer ſon dard, il faudra en même-temps ficher la baguette dans le pot, & à meſure qu'il montera, l'arrêter à la baguette, avec du fil ou du jonc, l'un & l'autre ſont bons ; le fil pourvû qu'il ſoit gros & de chanvre : le jonc, c'eſt-à-dire, celui qu'on trouve dans les marais & prairies. Il faudra donner à chaque nœud de l'œillet un fil ou un jonc juſques au dernier nœud du maître bouton ; j'appelle maître bouton, celui qui fleurit le premier & qui eſt au plus haut dard : & comme il y a bien ſouvent dans un même pot pluſieurs marcottes provenant d'un même pied, qui montent à dard, ſi on veut bien laiſſer monter & ne les pas châtrer, comme on dira ci-après, il faudra auſſi donner à chaque dard une baguette & les arrêter comme deſſus, & ſi la plûpart

Digitized by Google

des marcottes ont monté, & qu'il s'en trouve juſqu'à quatre ou cinq on pourroit bien ſe ſervir de ces baguettes, pour en faire comme de petites cages qui ſoûtiennent les montans de l'œillet.

On entre dans le détail, pour obliger ceux qui lient tous les montans d'un œillet à une même & ſeule baguette & qui en font comme un fagot, de changer de methode, & en voici les raiſons. I. Ils étouffent la plante. II. Ils empêchent les marcottes de profiter. III. Ils ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & ſuperflus. IV. Ce n'eſt point tenir l'œillet dans une ſi grande propreté qu'il demande.

Pour paſſer outre. Quand le Curieux verra l'œillet pouſſer de toutes parts des montans & qu'il ne laiſſera point de ſucceſſeurs, on entend des marcottes, puiſque celles qu'il aura pouſſées ſeront montées à dard, il faudra en diligence châtrer les marcottes autant que l'on trouvera à propos, en coupant le dard au ſecond nœud, afin qu'il en arrive deux bons effets: le premier que l'œillet puiſſe produire de nouvelles marcottes: le ſecond que celles qui paroiſſent ordinairement pouſſer ſur le pied, puiſſent profiter, & qu'elles rempliſſent la place de celles qui auront monté, joint qu'il ſera tres-avantageux au maître dard d'en uſer ainſi, puiſqu'il deviendra plus gros & mieux nourri & donnera par conſequent une plus groſſe fleur, en lui ôtant une partie des autres montans qui lui déroberoient de ſa ſubſtance & l'affoibliroient en ſorte que la fleur n'en deviendroit pas ſi groſſe ni ſi large.

On explique ceci en détail pour le faire mieux entendre & plus clairement.

I. Quand on ſe ſert du mot châtrer, il ne faut pas le croire impropre & indecent: impropre, parce que c'eſt *châtrer un Oeillet*, que d'empêcher ſa production: indecent, parce qu'on s'en ſert pour les autres plantes, comme les girofliers, les melons, & autres qui n'ont point les qualités de l'œillet.

II. Châtrer l'œillet, c'eſt-à-dire couper ſes marcottes, lors qu'elles montent à dard dans le ſecond nœud le plus voiſin du pied de l'œillet.

III. On dit qu'il faut ainſi châtrer l'œillet, pour faire pouſſer plus aiſément les petites marcottes, qui paroiſſent au pied de l'œillet: car s'il y a pluſieurs marcottes au pied, dont quelques-unes ſoient montées & que les autres paroiſſent ne pas pouſſer à dard, il faudra bien ſe garder de châtrer celles qui montent, parce qu'en les coupant, on donneroit lieu aux autres qui ne montoient

Digitized by Google

pas, d'en prendre le chemin, en recevant une plus forte sève; si au contraire toutes les marcottes montent & qu'on ne les châtre point, outre qu'on alterera le maître dard, c'est qu'il ne restera au Curieux qu'un pied sans marcotte au lieu que s'il avoit pourvû à faire cette dissection en temps & lieu, il auroit donné lieu à l'œillet de pousser de petites marcottes dans ses nœuds, soit au pied, soit dans les marcottes ainsi châtrées, qui poussent bien souvent de nouveaux rejettons.

Quand l'œillet aura ainsi été arrêté à la baguette, & châtré, il ne sera plus question que de lui ôter les feüilles que la chaleur du Soleil aura sechées, & ensuite lui donner un petit labour, lors qu'il commencera à pousser son bouton, en la forme ci-après.

Il faudra avec un morceau de bois fait en spatule de Chirurgien, large d'un pouce, d'une mediocre épaisseur, gratter la terre du pot de la profondeur de deux pouces dans toute l'étenduë du pot, sans pourtant approcher plus près du pied de la plante que deux pouces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. On demandera à quoi sert ce labour? On répond qu'il contribuë notablement à fortifier la plante de l'Oeillet, & à rendre sa fleur plus grosse & plus large. I. parce qu'il donne de nouvelles forces à sa racine, qui étoit resserrée par la dureté de la terre. II. Il rend sa terre plus legere. III. Il lui donne plus de nourriture. IV. Il fait pousser plûtôt le bouton & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur. V. Cela est fondé sur l'experience.

Et comme par ce labour on aura mêlé le terrot qui étoit sur le pot avec la terre, il faudra mettre au dessus du pot de nouveau terrot de cheval bien pourri & réduit en terre, lui donner aussi-tôt un arrosement, pour éviter que les vents ne le chassent hors du pot, étant fort leger, & en même temps pour le lier par le moyen de cet arrosement avec la terre du pot.

Et si les arrosemens & les pluyes avoient fait tellement diminuer la terre, qu'elle fût affaissée jusques au dessous du cordon du pot, il faudra remplir le pot de la même terre, dont il aura été rempli en plantant l'Oeillet jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du bord du pot de terrot de cheval, qu'il faudra arroser, comme nous avons dit, sans pourtant enfoüir l'Oeillet.

Si vous observez bien tout ce qui vient d'être dit, vous aurez assûrement de belles fleurs, pourvû que vous ôtiez aussi à l'Oeillet les boutons superflus, comme on dira à l'Article suivant.

ARTICLE

## ARTICLE XIII.

### *Qu'on doit ôter à l'Oeillet les boutons superflus.*

C'Est en vain se donner beaucoup de peine pour bien cultiver l'Oeillet, & tacher de lui faire porter une belle fleur, si vous lui laissez tous ses boutons, c'est aussi en vain esperer d'en avoir satisfaction, si vous lui en ôtez plus que de raison. Car d'une part vous le ferez venir trop petit & d'une autre vous le ferez fendre dans son bouton; Il faut donc remedier à ces deux extrémitez, & dire qu'il ne faut point trop laisser de boutons, ni trop peu.

I. Il n'en faut point laisser trop, parce que c'est alterer le maître bouton, par la raison que le dard, qui lui donne la séve, la partage avec tous les autres boutons, ausquels il la communique, & lui diminuë par conséquent sa vigueur, au point que sa fleur n'en sera point si grosse; comme par exemple ceux qui laissent croître des boutons dans tous les nœuds de l'Oeillet, depuis le bas de sa tige, jusques à son sommet, font tres-mal, & s'apperçoivent visiblement du tort qu'ils font à la fleur: ceux qui laissent deux boutons sur la même queuë de l'Oeillet, [ qu'on appelle en Picardie, *Dardille* ] se trompent encore dans leur attente, parce qu'ils se nuisent tous deux ensemble, en se dérobant l'un à l'autre par leur voisinage une séve, qui n'est suffisante que pour un. Ceux qui laissent pousser dans un même nœud deux queuës, qui portent chacune un bouton, se portent préjudice pareillement, quoi qu'elles poussent de differens côtez, pour les mêmes raisons que dessus.

On ne sçauroit comprendre quels sont les motifs de ceux qui en usent ainsi, si ce n'est qu'ils aiment mieux la quantité des fleurs que la qualité, le nombre que la beauté, au lieu qu'un veritable Curieux ne s'attache qu'à faire réussir le maître bouton, qui doit faire seul l'ornement de toute la plante par sa grosseur & largeur, & ne se met en peine des suivantes, qu'entant qu'il en faut pour lui faire compagnie.

II. Il n'en faut point trop ôter, car comme c'est alterer le maître bouton, lui en laissant trop, parce que la séve est dispersée; c'est aussi lui donner trop de séve, & l'obliger à crever en lui en laissant trop peu: ceux là donc qui ne laissent qu'un bouton ou deux sur chaque montant de l'Oeillet, se mettent au hazard de ne pas joüir du fruit de leur travail, & de ne pas voir éclore l'objet de leur espe-

rance, puis qu'outre qu'il peut arriver quelque accident, qui pourroit les priver de la fleur, il eſt bien difficile que leur maître bouton ne creve par trop de ſéve, & d'ailleurs pourquoi ſe ſevrer volontairement des fleurs, quand elles ne ſont pas nuiſibles à l'Oeillet? On ne le cultive pas ſeulement pour voir ſon vert & ſes fanes, mais auſſi pour admirer ſes fleurs, c'eſt le but du Fleuriſte, c'eſt le ſujet de ſes ſoins.

Il y a pourtant de certains Oeillets auſquels il ſeroit bon de ne laiſſer que deux boutons, mais ils ſont en petit nombre, & il ne faut point prendre un particulier, pour ſervir d'exemple à tous.

Le mieux eſt d'ôter les boutons qui pouſſent dans le premier & ſecond nœud du dard, plus prés du pied, pourvû qu'il reſte encore quatre nœuds au montant, qui ayent tous pouſſé des boutons, & de ne laiſſer ſur chaque queuë ou dardille qu'un ſeul bouton, & il eſt bon d'ôter les boutons, qui ſe trouvent trop proches voiſins du maître bouton, afin qu'ils ne lui diſputent point la ſéve.

Il ne faudra donc laiſſer ſur chaque dard que quatre boutons, ſi ce n'eſt que l'Oeillet fût ſujet ou à crever ou à devenir trop petit, l'experience le fera connoître, & ſuivant les connoiſſances qu'on en aura, il faudra laiſſer plus ou moins de boutons.

Voila ce que dit fort au long l'Auteur du nouveau traité des Oeillets; un autre Curieux en parle plus ſuccintement, & voici ce qu'il enſeigne.

Caſſez ou coupez à un nœud prés du pied les marcottes qui montent.

Ne laiſſez qu'un dard au pot, dont vous voulez avoir de beaux Oeillets.

Mettez à ce dard une baguette de coudre ou noiſetier, ou d'autre bois non pliant. Il faut éguiſer la baguette par le bout qui entre dans la terre, elle incommodera moins les racines, piquez la à deux ou trois doigts du pied, il n'en ſera pas ſi fort ébranlé.

Liez votre dard à votre baguette & à chaque nœud du dard, crainte qu'il ne caſſe en pouſſant, & pour ne vous pas tant aſſujetir, ne commencez à le lier que lors qu'il eſt un peu grand.

Si votre pot a trop de marcottes, & que vous jugiez qu'en lui ôtant les petites, vous ne ferez pas monter les autres, vous lui ferez plaiſir de le décharger, & ſes fleurs en ſeront incomparablement plus belles.

A moins qu'un Oeillet ne ſoit d'une nature extraordinaire pour trop crever, il ſuffit de laiſſer trois boutons ſur le dard: il faut arrê-

Digitized by Google

ter les autres dardilles dès qu'elles naiſſent.

Si votre Oeillet peut ſouffrir même, que vous ne lui laiſſiez qu'un bouton, & que cela contribuë à la plus grande beauté de ſa fleur, faites-le. La premiere fleur étant toûjours la plus large, elle eſt l'unique eſperance du Curieux, il neglige le reſte.

C'eſt à l'égard des pots que l'on deſtine au theatre qu'il en parle ainſi, on n'en ſçauroit trop pouſſer la fleur, pour les autres, laiſſez leur plus d'un dard, mais jamais plus de trois ou quatre fleurs ſur chaque dard.

Otez avec exactitude les boutons, qui viennent autour des boutons que vous ſouhaitez qui fleuriſſent, ils ſe mangent les uns les autres. Il leur faut de la diſtance pour profiter.

On peut aider quelques boutons à fleurir, il y en a qui groſſiſſent en forme de culs d'artichaux, courts & gros ſeulement prés de la queuë ou dardille & menus à la pointe, il faut lier ceux-là avec du fil, ils ſe rempliſſent du bout & s'allongent mieux.

Tout œillet qui menace de crever doit être lié. Ce n'eſt pas que la ligature l'en empêche toûjours, mais il en creve moins, quelquefois point.

Le ſecours d'ouvrir un peu le bout de l'écoſſe de tous côtez eſt tres-bon.

Lors que vous avez une belle eſperance d'un tres gros bouton, & que vous craignés par le temps qu'il lui faut pour fleurir entierement, que le Soleil ne le brûle, ou que les pluyes ne le pourriſſent, couvrez ſa fleur avec le deſſus d'une boëte ordinaire à confiture, ſur le bord de laquelle vous fairés un trou avec un fer rouge, vous paſſerés ce deſſus de boëte par le haut de la baguette à laquelle le dard eſt lié, & avec un petit coin de bois que vous ficherez dans le trou au deſſus de la boëte, vous l'arrêterez contre la baguette, juſte ſur vôtre fleur, qui ainſi eſt couverte. Il n'y a que vos tres-gros & beaux boutons qui meritent ce ſoin, ſans lequel pluſieurs fleurs ſont gâtées avant que de fleurir.

A meſure que vos œillets fleuriſſent beaux, arrangez en la fleur, en la peignant ou refendant; mettez y le Carton, ſi elle en a beſoin, & placez ſon pot ſur vôtre theatre. On n'y doit jamais mettre un œillet ſans l'avoir accommodé, il y a de la difference, d'un qui eſt ajuſté, à un qui ne l'eſt pas, comme du blanc au noir.

Arrangez vos fleurs ſuivant leurs couleurs, un mêlange entendu eſt un tres-grand agrément.

Il faut arroſer les pots qui ſont ſur le theâtre un peu plus ſouvent

que s'ils étoient à leur place ordinaire, mais plus legerement. L'eau conſerve la fleur plus long-temps.

## ARTICLE XIV.

*Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir.*

QUand vous verrez le bouton de l'œillet également *gros* & *long*, vous pouvez eſperer une belle fleur, ſi l'eſpace de l'œillet eſt belle, & pour cet effet gardez vous bien de toucher à ce bouton, qui n'a pas beſoin de la main du Fleuriſte, mais laiſſez-le éclore ſans impatience. Si au contraire le bouton eſt *gros* & *court*, defiez-vous en, car il ſe fendra certainement: il en ſera de même s'il n'eſt point égal dans ſa groſſeur & dans ſa longueur.

Or pour éviter la diſgrace qui en pourroit arriver, il faudra ſe ſervir de gros fil de chanvre, dont on ſe ſert pour lier le montant de l'œillet à la baguette, & avec le fil arrêter le bouton au tiers de ſa coſſe, ſans le trop ſerrer, parce que cela l'empêcheroit de fleurir, & ſans le ſerrer trop peu, parceque vous ne l'empêcheriez point de crever: vous diſpoſerez tellement vôtre fil ſur la coſſe qu'elle ne puiſſe ſe fendre, & pour s'en mieux défendre, vous ouvrirez la côte avec la pointe d'une epingle ou d'une aiguille, ou d'un inſtrument propre à cela, comme on en dépeint ici la figure,

Et vous la fendrez également dans toutes ſes jointures juſques au fil, pour donner jour à la fleur afin qu'elle ſorte plus aiſément du bouton.

D'autres y appliquent la peau d'un côté de féve, ou un anneau de ſaule, (comme pratique M. le grand & fameux *Fleuriſte* Prevôt,) lequel venant à ſe ſecher ſoûtient également ſon peinturé feüillage, & le Curieux y fait entrer doucement un anneau de canne, ou d'argent &c. pour réparer le manquement auquel toute ſon induſtrie n'a pû remedier.

Il y a quelques Fleuriſtes qui mettent l'œillet à l'ombre, lors qu'il commence à ſortir de ſon bouton, & n'attendent point que ſa fleur ſoit éclose, pretendant qu'ainſi il fleurit avec plus de facilité & de beauté: mais comme les marcottes languiſſent, étant trop long-

Digitized by Google

tems à l'ombre, il eſt mieux de ne laiſſer fleurir les œillets, que dans leur ſituation & leur expoſition depuis le mois de Mars. Les roſées font, qu'il fleurit plus promptement; que le blanc de l'Oeillet en devient plus grand, & que les marcottes n'en ſouffrent pas : on a pourtant vû de bons effets de les avoir expoſez à l'ombre.

Quand l'Oeillet ſera entierement épanoüi & fleuri, ſi l'on voit qu'il ne tourne pas bien ſes feüilles, & quelles ne ſoient pas dans un bel ordre & arrangement, le Fleuriſte pourra ſuppléer à ces manquemens, en diſpoſant tellement ſes feüilles avec les doigts de la main bien nets, & bien lavez & ſans ſueur, quelles trouvent chacune leur place & leur rang, même pour donner plus de largeur à la fleur, il pourra plier les extrémitez de la côte, cela donne moyen à l'œillet d'étendre ſes feüilles ſur la coſſe, ainſi pliée par ſes bouts, comme ſur une rondache : on appelle cette façon de traiter l'œillet, l'*ajuſter*, le *peigner*, le *refendre*.

Il y a de certains œillets qui ayant les feüilles extrêmement tendres & delicates, les renverſent, comme *le grand Chambellan*, *le Charmant de nos jours*, *le Morillon de la Croix*, *le beau Cramoiſy* & autres ſemblables : ce ſeroit perdre la beauté de ces œillets, qui ſont tres-rares, ſi on ne ſoutenoit pas les feüilles qui ſe renverſent, il faudra donc à cet effet mettre derriere la fleur de l'œillet un petit carton de figure ronde; moins grand que la fleur de l'œillet qui paroitra peu, mais qui lui ſervira d'apui & lui donnera un éclat & une largeur merveilleuſe. Il faudra en uſer de même quand l'œillet aura coſſé, afin que le carton ſuplée au defaut de la coſſe, dans l'endroit qui ſe trouvera crevé.

## ARTICLE XV.

*Comment il faut garentir l'Oeillet des inſectes qui l'endommagent.*

TRois ſortes d'inſectes attaquent l'Oeillet pour le détruire, *le Puceron* qu'on appelle *poux vert*, la *Chenille verte* & *le Perce oreille*.

*Le Puceron* ne peut faire aucun mal tout ſeul à l'œillet, parce qu'il eſt ſi petit & ſi facile à contenter, qu'il ne peut point dérober beaucoup de ſéve à l'œillet : mais ce petit animal jaloux de cette aimable plante, cherchant à lui faire inceſſamment la guerre, aſſemble tous ſes camarades en troupe pour l'aſſaillir, & le terraſſer en lui ſuçant la ſéve, qui fait ſa force & ſa vigueur : on en voit quelquefois une quantité prodigieuſe attachée à la plante de l'œil-

Digitized by Google

let, & par une espece de finesse, se cacher sous les fanes durant le jour, pour en sortir la nuit & butiner l'œillet. Ce butin consiste à prendre la séve de l'œillet, ce qui l'empêche de profiter.

En effet, si le Fleuriste n'a pas le soin de nettoyer la plante de ces petits animaux, il la verra languir & le dard devenir sec.

Pour s'apperçevoir quand elle en sera attaquée, il n'y aura qu'à remarquer certaines petites taches blanches en forme de points sur les feüilles, qui sont comme les repaires de ces petites bêtes, cela découvre leur malignité, & donne jour pour les abolir.

Pour bien faire, il ne faut point apprehender de les écraser avec les doigts de la main, ils n'ont rien de venimeux ni d'infect, on l'ôte aussi avec la plume, car ni l'eau, ni le Soleil, ni les pluyes ne les peuvent faire mourir, & pour s'épargner la peine de le faire à plusieurs fois, il sera necessaire au matin au Soleil levant, d'aller à la découverte de ces petits ennemis, qu'on trouvera assemblez tous ensemble sous les feüilles de l'Oeillet, & en deux coups de doigts on en fera quelquefois un massacre de plus de mille. Il s'adressent particulierement aux violets & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de resistance.

*La Chenille verte* fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'Oeillet, car elle ne succe pas seulement la séve, mais elle le ronge, & coupe le montant, & pour se mettre mieux à couvert de la recherche du Fleuriste, elle se cache ordinairement de jour sous le cordon du pot, croyant y trouver un abry, ou du moins échaper à ses yeux; mais la malheureuse ne prend pas garde, qu'en laissant une espece de mousse blanche dans le nœud de l'Oeillet qui est un signal infaillible de sa presence, elle donne lieu d'en faire la recherche, & de la trouver enfin sous le cordon du pot ou quelquefois sous l'Oeillet même, quelquefois aussi on la pourra trouver cachée dans cette mousse; qu'il faudra soigneusement ôter avec les doigts: car c'est encore une espece de repaire, qui pourroit bien donner naissance à de semblables animaux, & il semble quelquefois que vous trouviez du crachat sur les fanes de vos Oeillets, c'est une mousse dont se couvre cet insecte, dont la bave dessèche les marcottes.

*Le Perce-oreille* est l'ennemi capital & declaré de l'Oeillet, parce qu'il l'attaque de toutes parts, dans son montant, dans son bouton, dans sa fleur: dans son montant en rongeant l'écorce: dans son bouton en s'y faisant ouverture, avant que sa fleur soit écloſe, dans sa fleur, en coupant la racine de ses feüilles, qui faisoient sa beauté,

Digitized by Google

& dont elle ſe trouve depoüillée au Soleil levant.

Pour éviter le mal que cet inſecte peut cauſer à l'Oeillet, il faut avoir ſoin de placer les tretaux ſur leſquels les ais qui ſoûtiennent les pots ſont poſez, dans un lieu fort net, ſans herbe, éloigné du buis & des autres plantes qui pourroient lui ſervir de refuge & d'azile; & ſi par malheur elles continuoient leur ravage, il faudroit deſcendre les pots de leur place, découvrir le lieu où elles ſe retirent pour en faire un carnage, non pas avec la main, car elles ont quelque choſe d'infect, mais avec de l'eau boüillante, ou une pierre, ou le plat d'une béche; il ſe prend avec de petits cornets de papier, de carte ou de drap, qu'on fiche le ſoir ſur le bout de petits bâtons, & qu'on viſite le lendemain matin: mais pour les exterminer il ne faut que mettre ſur le pot un morceau de linge humide, car s'y amaſſant tous en troupe, il ſera facile de les y tuer.

Il y a encore d'autres inſectes qui font la guerre à l'œillet, comme une eſpece *d'araignée verte* & venimeuſe, *le limaçon*, *la fourmi* & une eſpece de *chenilles blanches*.

*L'Araignée verte*, environ le commencement de l'Automne ſe jette ſur le feüillage de l'œillet, où elle file une toile dont elle ſe couvre, ſous laquelle elle fait le guet pour ſurprendre les petits moucherons qui viennent ſucer la roſée & le miel de nôtre fleur, laquelle voulant s'exempter de loger ce mauvais hôte, replie ſes feüilles, & les referme autant qu'elle peut, mais en vain, ſi bien que s'y trouvant contrainte, vous la voyez jaunir petit à petit, & abandonner toutes les feüilles qui ſont infectées de ce venin, qui ſe fanent & fletriſſent en bien peu de tems.

Or ce ſeroit peu ſi cette malicieuſe bête arrêtoit là ſes entrepriſes, & n'inventoit point d'autres ruſes: en ce temps là l'œillet commençant à grener, il arrive que ce larron domeſtique perce & fait ouverture dans ſa coſſe, où imperceptiblement, & en ſecret il dérobe le treſor que la nature y cachoit, ſi bien que le Fleuriſte venant à chercher la graine, n'y trouve plus rien, ſans qu'on puiſſe découvrir le voleur qui eſt dans la coſſe, ſi on n'y regarde de bien près.

Qui voudra éviter cet accident, qu'il veille à ſurprendre l'animal qui en eſt cauſe; car ayant decouvert le mal, on y a trouvé le remede, puiſque trouver cet ennemi, c'eſt le vrai moyen de le vaincre.

*Le Limaçon* aſſez frequent dans les lieux humides & aquatiques, s'attachant aux dards & montants de l'œillet les coupe en

Digitized by Google

deux, & après avoir bavé sur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger, ne cessant jamais qu'il n'ait ravagé tout l'œillet où il s'est une fois trouvé attaché.

Si les *Fourmis* veulent venir à vos fleurs d'œillets, mettez du miel dans un gobelet posé prés de vos pots, elles iront toutes au miel & laisseront les fleurs.

*La Chenille* est seule, mais elle ne laisse pas de faire un grand degât, qui est d'autant plus dangereux, que la cause en est presque inconnuë aux plus clairvoyans, car se retirant de jour sous le pot de l'œillet, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, la nuit seulement elle se met en campagne, & va à la picorée de toutes les plus belles fleurs encore en bouton, & avant qu'elles viennent à se développer, perce en rond le tuyau, s'y enfermant bien souvent pour y sucer à plaisir & piller le petit magazin des graines que la nature y prepare si bien que vous ne voyez jamais une fleur d'œillet en sa perfection, mais les unes à demi mangées & les autres entierement perduës.

Le remede à ce mal, est de surprendre cet animal & lui faire son procés.

## ARTICLE XVI.

*En quel lieu l'œillet doit être mis quand il est fleuri, & sur tout qu'il le faut preserver du Perce-oreille & de la Fourmi.*

LA pluye, le Soleil, le grand arrosement, le Perce-oreille & la Fourmi blessent l'œillet dans sa fleur & en terniſſent l'éclat.

*La pluye :* il est certain que l'eau qui tombe sur la fleur de l'œillet le ternit, le tache, le corrompt, & le flétrit en un moment.

*Le Soleil*, ne fait pas moins de mal à sa fleur, parce qu'il desseche tellement la terre, que sa fleur se desseche aussi.

*Le grand arrosement*, le fait passer en un instant, sur tout lors qu'il est sur la fin.

*La fourmi* ronge sa fleur & le perce dans ses feüilles ; on a dit cidessus comme il l'en faut garantir.

*Le Perce-oreille* est le plus cruel de tous, parce que, comme il a été dit, il mange sa fleur, ou du moins il coupe ses feüilles dans leur racine, en sorte qu'elles tombent.

Le moyen de preserver l'Oeillet de tous ces accidens, c'est de faire un toict, soit de paillassons, soit de bois dans un lieu où le Soleil

leil n'envoye point ſes rayons, ou du moins les plus ardens, c'eſt-à-dire quand le Soleil y paroîtroit une heure le jour, pourvû que ce ſoit au levant ou au couchant, il ne cauſeroit aucun mal, & enſuite diſpoſer des tretaux pour y poſer des ais à la diſtance de quatre doigts de la muraille, & y placer l'Oeillet fleuri, comme ſur un amphiteatre, afin que ſes fleurs en puiſſent mieux paroître.

On met une diſtance de quatre doigts de la muraille; afin que la fourmi & le perce oreille n'y puiſſent pas monter; mais comme elles pourroient bien ſe ſervir du tretau, comme d'une échelle, pour attaquer l'Oeillet dans ſa fleur, le Fleuriſte aura ſoin avant que de placer les Oeillets fleuris, de poſer les pieds des tretaux dans de petits plataux de bois, ou dans de petites terrines de terre, qu'il tiendra toûjours pleines d'eau, en les rempliſſant tous le jours; ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'oſeront ſe mettre à la nage pour butiner l'Oeillet.

Il y a un autre expedient, pour garantir l'Oeillet de leurs inſultes, avec plus de facilité, c'eſt qu'il faut mettre de la glu mêlée avec de l'huile à brûler, au haut de chaque tretau, après l'avoir étenduë ſur de petits parchemins de la largueur de deux ou trois doigts, & de temps en temps il faut rafraîchir ces parchemins, en y mettant de la glu nouvelle, & ainſi ces petites bêtes ſe prennent.

Si par hazard, quelques-unes reſtoient cachées, ſoit dans le pot de l'Oeillet, ſoit dans les ais, ſoit dans le deſſus des tretaux, ou bien qu'elles ayent volé, du moins le perce-oreille, qu'on dit avoir des aîles, il faudra mettre au bout des baguettes, des ongles de mouton, ou de veau, ou de petits cornets de papier, comme il a été dit ci-devant, ou de petites cartes, en forme de capuce, ou de l'étoffe, en la même forme, ou pluſieurs brins de balay mis enſemble, en differens endroits ſur les ais qui ſoûtiennent les pots, & le matin le Curieux ne manquera pas d'y trouver ces ennemis cachez.

Il ne faut donner d'arroſement à l'Oeillet fleuri, qu'autant que les marcottes en auront beſoin pour ne point languir, car l'Oeillet n'en a point beſoin pour ſa fleur, il n'y a que les rejettons qui en demandent, mais auſſi-tôt que la premiere fleur eſt paſſée, qui eſt toûjours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arroſement copieux & abondant à l'Oeillet, & le porter au lieu où il étoit avant ſa fleur, afin de lui donner lieu de former ſa graine.

## ARTICLE XVII.

*De la graine de l'Oeillet, du temps qu'il la faut semer & de son plan.*

POur faire grener l'Oeillet, il faut I. se garder de l'exposer en sortant de l'ombre où il étoit pendant sa fleur, au Soleil du midy, car la cosse de l'Oeillet secheroit, & sa plante prendroit le blanc, en sortant d'un air frais, pour en prendre un brûlant, c'est pourquoi après sa premiere fleur passée, il faudra le placer dans sa premiere situation, & dans l'aspect du Soleil où sa fleur a fleuri, si ce n'est qu'on voulût le marcotter pendant le temps qu'il a été à l'ombre, ce qu'il est bon de faire, & quatre ou cinq jours après le mettre dans sa situation ordinaire, qui est celle qu'il a eu depuis le mois de Mars jusqu'à sa fleur.

II. Après qu'il aura demeuré quelque temps en cette situation, pour souffrir peu à peu la chaleur du Soleil, il faudra vers le huit de Septembre l'exposer au Soleil du midy, & l'arroser frequemment pour l'obliger à grainer plus facilement, parce que le grand air, l'eau & le Soleil produisent sa graine, qu'il ne faut cueïllir que quand elle est bien mûre. Ceux qu'on tient à couvert ne portent point de graine.

III. Pour conserver celle qui se trouvera dans sa cosse, qui est un petit tuyau dans lequel elle se forme, il faudra garantir sa cosse des pluyes frequentes qui pourront arriver avant sa maturité, parce qu'autrement elle pourriroit, parce que sa cosse étant comme un vase, elle retient l'eau qui pénetre ensuite le vase où la graine est resserrée, & la corrompt par ses approches.

IV. Il faut faire choix de ceux qui sont plus feconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le temps qu'elle se forme & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres, ce que l'on a bien reconnu par l'exemple de *l'orpheline* qu'on a nommé depuis *Abondante*, ou la *mere des Oeillets*, parce que cet Oeillet graine extrêmement, & reussit admirablement dans ses productions, ayant donné *le Nompareil*, *l'Ateste & le Medor*, qui sont des Oeillets tres-rares.

V. La saison la plus ordinaire de cueïllir la graine de l'Oillet, c'est sur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plûtôt, quelque fois plus tard, selon la disposition des temps.

Quand on aura cueïlli la graine, il faudra mettre chaque espece dans un papier separé, pour les distinguer par écrit, après avoir laissé

Digitized by Google

ſécher cette graine ſuffiſamment, en ſorte que l'humidité ne puiſſe point la corrompre, & ſemer chaque ſorte de graine auſſi ſeparément dans des terrines, donnant à chacune une marque chifrée, pour connoître les eſpeces qui reuſſiſſent & les ſeparer de celles qui dégénerent.

La ſaiſon pour ſemer l'Oeillet, eſt differemment obſervée; les uns le ſement en Automne, les autres au Printemps.

*Les premieres*, au nombre deſquels eſt l'Autheur du Livre qui a pour titre la connoiſſance & culture parfaite des tulipes rares, des Anemones, des Oillets fins &c. veut qu'on cueille la graine quand elle eſt bien mûre, & qu'on la ſeme auſſi-tôt ſur couche, ou ſur terre bien fumée & bien diſpoſée, ayant ſoin de l'arroſer; il dit qu'elle pouſſe ſon plan aſſez tôt, & aſſez vigoureuſement pour être replantée dans l'Automne & produire ſa fleur l'année d'après, & que les pareſſeux qui attendent au Printemps ſuivant, à la ſemer, y perdent une année.

Mais l'Autheur du traité des Oeillets n'eſt pas de ce ſentiment, & il dit que la graine qui n'a point de repos, n'a point auſſi aſſez de force, pour pouſſer un beau rejetton qui languira durant l'Hyver, ou bien qui ne produira pas une fleur qui puiſſe répondre à l'attente du fleuriſte: la raiſon qu'il aporte, c'eſt, dit il, qu'il faut laiſſer mûrir la graine, ſans vouloir la ſemer auſſi tôt qu'elle a été cueillie: il faut lui donner du repos, ni plus ni moins qu'on en donne aux belles Anemones, qui après avoir demeuré dans le cabinet du fleuriſte, pouſſent des fleurs beaucoup plus larges qu'elles n'auroient fait, ſi elles avoient été miſes en terre annuellement.

*Son avis eſt* qu'il faut ſemer au Printemps, non pas en Février, comme font quelques-uns, mais dans la ſemaine ſainte à cauſe de la pleine Lune. s'en étant toûjours bien trouvé.

*La façon de ſemer les œillets*, c'eſt de remplir les terrines dont on voudra ſe ſervir, de terre compoſée moitié de terrot de cheval, & moitié de terre de marais ou de ſable noir, mais ſeulement juſques au cordon de la terrine, & enſuite répandre la graine ſur la terre & l'affaiſſer avec le plat de la main, puis après remettre de la même terre juſques au milieu du cordon de la terrine, & le reſtant juſques à rez du bord, de terrot de cheval, & après avoir donné un arroſement conſiderable ſur la terrine, l'expoſer au Soleil, pour faire pouſſer la graine.

Le temps de mettre le plan de l'œillet en terre, c'eſt ordinairement dans le mois de Juillet, ou au commencement d'Août,

après la premiere pluye qui ſurviendra, & il faut bien ſe garder de le faire durant la ſechereſſe, car le plan ne reprendroit point, quelque arroſement qu'on pût donner, au lieu que ſi vous attendés la pluye, & ſi vous le couvrés durant ſept ou huit jours de quelque toile cirée ou de paillaſſons, pour les mettre à l'abry de l'ardeur du Soleil, comme on fait pour les girofliers, vous lui donnerés vigueur par l'humidité qui ſe trouvera dans la terre, par l'ombre qu'il recevra, & par l'arroſement que vous lui donnerés de temps en temps, au point qu'il ne flettrira point, mais prendra de bonnes & fortes racines.

## ARTICLE XVIII.

### *Des Maladies de l'Oeillet.*

OUtre les maladies des œillets, deſquelles il a déja été parlé ci-devant, les plus ordinaires ſont *le blanc*, *la pourriture*, *& la gale*.

*Le blanc* eſt une eſpece de tache blanche, qui s'attache aux fanes de l'œillet, & dont peu à peu comme une peſte, elle gagne le cœur, en ſorte que la mort s'enſuit, quelque diligence que vous puiſſiés apporter à couper ſes fanes, ce venin eſt ſi mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extremité des fanes, il ne laiſſeroit pas de cauſer les mêmes ravages, que s'il s'étoit attaqué d'abord au corps de la plante, c'eſt ce qui fait croire à tous les Curieux, que c'eſt une maladie interne qui vient de la racine, & qui ſe communique par la ſuite au reſte de la plante.

La cauſe de cette maladie, vient de la trop grande ſechereſſe, d'une mauvaiſe expoſition de l'œillet, d'un mauvais arroſement, des broüillards & d'autres accidens.

Comme le blanc eſt une maladie incurable de l'œillet, il ne ſert de rien d'en propoſer des remedes.

Pour le preſerver pourtant des accidens que cauſe cette maladie, le grand ſecret eſt, I. de le preſerver des nuits froides & des broüillards, car on remarque par des experiences ſenſibles qu'ils engendrent cette maladie, & de fait, *le blanc* ne prend ordinairement à l'œillet qu'au Printemps & à l'Automne, & c'eſt rarement qu'il en eſt attaqué dans l'Eté, ſi ce n'eſt ſur la fin, ou qu'on l'ait privé de ſes arroſemens neceſſaires. II. C'eſt d'expoſer l'œillet en grand air, & en effet on remarque que les œillets élevés dans les Jardins de campagne, ne ſont point ſi ſuſceptibles du blanc. III. C'eſt de ne ſe

Digitized by Google

ſervir d'aucun remede, mais d'arroſer plus abondamment & plus frequemment les œillets malades, & les laiſſer guerir d'eux-mêmes: & on ſe trouvera tres-bien de ces arroſemens, ſoit qu'ils ayent ſauvé l'œillet de cette maladie, ſoit que d'eux-mêmes ils ayent recouvré leur ſanté. Quoi que c'en ſoit, il n'en faut point trop eſperer, il n'en faut point auſſi deſeſperer, comme font ceux qui les arrachent dés la premiere atteinte; il faut ſe donner patience, & voir ſi la tache blanche ne ſe trouvera point en un blanc tirant ſur le rouge ou ſur le jaune, parce que pour lors, il faut eſperer la gueriſon & croire que le blanc n'éteint point de mauvaiſe qualité: ce qu'on éprouve à *l'Indicroſe*, qui ſemble d'abord être attaquée du blanc, mais par la ſuite le blanc change en une couleur rougeâtre, qui ne lui fait aucun tort. IV. Il faut reconnoître quels ſont les œillets les plus ſujets au blanc, pour en avoir plus de ſoin, & les en preſerver. Par une viſible experience, les *Incarnats* en ſont beaucoup plus ſuſceptibles que les autres, ce doit être une raiſon pour laquelle on leur donne une terre plus legere qu'aux rouges & aux violets.

*La pourriture* eſt une eſpece de gangrene qui ronge l'œillet petit à petit, elle vient ordinairement de la trop grande humidité de la terre, du trop d'ombre des mauvaiſes eaux, des lieux humides &c.

Quand elle n'a point atteint le cœur de l'œillet, mais qu'elle demeure au pied, on pourra ſauver l'œillet en coupant avec le bout du canif tout ce qui ſe trouve pourri au pied juſques au vif, & enſuite on bouchera la playe que l'on y aura faite, avec de la cire molle, pour éviter que l'eau ni l'humidité n'y puiſſent avoir entrée: on pourra par ce moyen ſauver les marcottes qui étoient ſur le pied, en les marcottant de bonne heure, mais il ne faut pas attendre qu'il porte une belle fleur cette année-là. Si quelques unes des marcottes avoient de la pourriture, il faudroit les retrancher comme des membres pourris, afin qu'elles ne corrompiſſent point les autres, ni le pied.

*Le jaune* eſt à l'Oeillet ce que la jauniſſe eſt aux femmes; elle vient d'une eau mauvaiſe retenuë trop long-temps dans le pot, qui par une humidité exceſſive & maligne a vitié la racine de l'Oeillet, en ſorte qu'il languit & devient jaune.

Le remede autant qu'on en peut donner à une plante à demi morte, c'eſt d'expoſer l'Oeillet en un lieu où le Soleil envoye ſes rayons deux heures le matin ſans l'arroſer, ni lui donner la pluye du

Digitized by Google

ciel jusqu'à tant que cette grande humidité qui est dans le pot soit passée, & que la racine qui étoit enfermée comme dans un cloaque de boüe soit desséchée, & cette maladie vient ordinairement du defaut des issuës qui doivent être au fond du pot de l'Oeillet, parce que l'eau y demeure & y croupit, n'ayant point d'écoulement, & cause l'humidité qui engendre cette maladie.

*La hale*, est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'Oeillet, & gagne peu à peu jusques au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

Cette maladie vient ordinairement dans le Printemps & dans l'Automne par les vilains broüillards & les pluyes froides, quelquefois aussi durant l'Hyver par l'humidité de la terre ou du temps.

Les Oeillets qui y sont les plus sujets, sont ceux de couleur de Rose & de Chair, comme *l'Indicrose*, *la Maréchale* &c. Les *Incarnats* en sont aussi susceptibles.

Pour empêcher le progrés de cette maladie, il faut faire de deux choses l'une, ou couper les fanes qui en sont atteintes, ou si on ne veut point deshonorer l'Oeillet, il faudra le gratter avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique à la tige.

## ARTICLE XIX.

### *Des noms des Oeillets, & de la maniere de les leur donner.*

IL ne faut point changer le nom des Oeillets donnez par les Curieux, parce qu'on s'abuse souvent en faisant recherche d'une fleur qu'on possede; d'où vient que quelques-uns, curieux du bonheur de celui qui a élevé *le Sauvage*, se sont persuadez de devenir Auteurs d'un si bel Oeillet, en lui donnant le nom de *Dromadere*, du *beau Louys*, &c.

Monsieur I. Laurent Notaire de Laon, dans son abbregé pour les Arbres nains, &c. donne une methode de baptiser les Oeillets & leur donner des noms pour les distinguer en leurs couleurs, &c. Et pour y reussir, il dit qu'il faut que les premieres lettres de ces noms marquent les premieres lettres de ceux de leurs couleurs.

Par exemple, un blanc panaché de rouge, on doit l'appeller le bon Roi, ou le Baron Royal, ou le Benedictin reformé, ou la belle Rachel, ou le bon Riche, ou le beau Rustique, ou le bon Receveur, ou le brave Roland, ou le bien Rayé: le B. de ces noms signifiera Blanc, & l'R. denotera rouge.

Digitized by Google

*Autres exemples.* Pour un blanc panaché de couleur de chair, ce ſera *le bon Chapelain*, ou *la belle Charlote*, ou *la bonne Chalonnoiſe*, ou *le beau Chapeau*, ou *le bien Charitable*, ou *le bon Chanoine*, par la même regle que ci-devant.

Pour un blanc panaché de violet, ce ſera *la bonne voye*, ou *la bonne villageoiſe*, ou *le bon vieillard*, ou *le beau viſage*, ou *le bon Vice-Roi*, ou *le bien venu*, ou *le bien vif*, par la même adreſſe.

*Pour le gris de lin & pourpre*, ce ſera *le grand Prieur*, ou *le grand Pape*, ou *le grand Prêtre*, ou *le grand Provincial*, ou *le grand Pompée*, ou *le gros Paul*, ou *le grand Préſident*, ou *le grand Partiſan*, ou *le Greffier Préſidial*, ou *le gros Pierre*, ou *le grand Philippe*, ou *le grand Pouſſin*, ou *le grand Philoſophe*, par la raiſon ci-deſſus.

Choiſiſſez ces noms, ou en inventez d'autres, ſi vous pouvez, & quand vous aurez pluſieurs Oeillets de même couleur, qui ſeront pourtant differens en leurs ouvrages & enleurs formes, vous leur donnerez de ces divers noms devant & ci-après declarez, ou d'autres que vous forgerez ainſi qu'il vous plaira, avec addition de quelque epithete, ſi bon vous ſemble, on en donnera des preuves ci-deſſous.

Pour un blanc & incarnat, ce ſera *la belle Julie*, ou *Julienne*, ou *la bonne* ou *belle Indienne*, ou *le blanc Jacobin*, ou *la brave Judith*, ou *le bon Jardinier*, ou *la belle* ou *bonne Infante*, ou *le Bacha Ibraim*, ou *le bon Joſeph*.

Pour un blanc panaché de pourpre, ce ſera *la belle Paule*, ou *le bon Prince*, ou *le beau Poupon*, ou *le bon Patriarche*, ou *le brave Prophète*, ou *le beau Prieur*, ou *le bon Paſteur*, ou *le bon Paroiſſien*.

Pour le gros blanc, ce ſera *le grand Berger*, ou *le gros Benedictin*, ou *le grand Bailly*.

Pour un rouge & gris de lin, ce ſera *le Rodomont Gaillard*, ou *le General Roſe*, ou *le grand Religieux*, ou *le gros Ruby*.

Pour un gris de lin & violet, ce ſera *le General Wirtemberg*, ou *le grand Vicaire*, ou *le grand Valet*, ou *le grand Vaillant*, ou *le gentil Vicomte*, ou *le gai Vvallon*, ou *le grand Viſir*.

Pour un rouge & couleur de chair, ce ſera *le raviſſant Conſeiller*, ou *le Chanoine Regulier*, ou *le ruſé Commiſſaire*, ou *le Cœur Royal*, ou *le Chaſte Roy*, ou *le Rodeur changeant*, ou *le Capucin Reformé*.

Et ainſi des autres couleurs, cette methode locale vous ſera facilement connoître la couleur de vos Oeillets, ce que ne font pas tous les beaux noms que vous pourriez autrement leur donner.

Une ardoiſe à chaque pied d'Oeillet, portant un de ces noms

Digitized by Google

ci-dessus declarez, ou autres par la même adresse, vous fera connoître sa couleur en tout temps.

Vous pouvez garder les noms qu'on a déja donnez à quelques-uns, & y ajoûtant quelques qualitez par la susdite adresse, elles nous en feront aussi connoître les couleurs, comme par exemple, *la Duchesse d'Avaro*, qui est un blanc panaché de violet, donnez lui la qualité *de bonne Veuve*, vous marquerez la couleur cõmme il a été dit: de même pour la *Sainte Agnés*, qui est un autre blanc & violet, ajoûtez y *brave Vierge*, & vous sçaurez la couleur.

Pour *le Commandeur*, qui est un blanc panaché de rouge, ajoûtez, *bien reglé;* & à *la Junon*, qui est aussi un autre blanc & rouge, ajoûtez ces mots, *belle rêveuse*, vous sçaurez ainsi les couleurs & conserverez les noms, & de même des autres, il n'y a rien de si facile.

*Liste des Oeillets violets.*

A

Alteſſe.
Aſtre du monde violet.
Archiducheſſe.
Aſtropole.
Archevêque.
Arche de triomphe.
Alidor.
Aurore naiſſante.
Artamene.
Admiral Tromp.

B

Belle Déeſſe.
Bâton Royal.
Braſarde.
Beau de nos jours.
Belle du jour.
Belle Hortenſe.
Belle Agnés.
Belle Iris.
Beau Rotnrier.

C

La Conquête.
Conquête de Bacquelan.
Conquête du ſautoir.
Carme mitigé.
Catalan.
Conquête d'Eſtrées.
Comteſſe.
Comteſſe d'Ether.
Cour Royale.
Charles d'Autriche.
Charles le Hardy.
Conquête Verdier.
Charmant d'Hongrie.
Conquête conſtant.
Conquête de l'Aube.
Conquête des Prés.

D

Duc de Longueville.
Duc de Guiſe.
Diſputé Triomphant.
Le Dauphin.
Dorimene.
Ducheſſe de Bohême.
Duc de Candal.
Duc de Milan.
Duc de Duras.
Dauphin Triomphant.

E

Eluë d'Eſtrées.
Etendard du jour.
Excellente Bury.

F

Favori.
Florebertine.
Saint Fouray.

G

Grand Conquerant.
Grand Prieur.
Grand Préaux.
Gentille.
Grand Céſar.
Grande beauté,
Grand Noir.
Grand Jupiter.

H

Digitized by Google

H

Le Heros.
Le Hardy.

I

Illuſtre Pontoiſe.
Iditiot.

L

Loüis Conquerant.

M

Medor.
Marquis du Queſnoy.
Morillon d'Artois.
Morillon violet.
Morillon fivel.
La Majeſtueuſe.
Morillon le Févre.
Maître des Poſtes.
Marquis d'Aſſentar.
Muſtapha violet.

N

Nompareil de Compiegne.
Nompareil Royal.
Nompareil de Rhodes.

A

L'Auguſte.
Aimable Orphée.
Aimable rouge.
Agréable en beauté.

B

Balas.
Beau cramoiſi.
Baradas.
Beauté triomphante.
Bel inconnu.
Beau threſor.
Briſar.
Belle Ecoſſoiſe.

Nouvelle Enfroi.
Nouvelle Enceinte.

O

Olidan.
Orpheline.

P

Primo Paſtorelle.
Polimor.
Perle Royale.
Paſſerroſe violet.
Patriarche le grand.
Prince de Chymay.
Pâle mitigé.
Paon Royal.
Pourpre enfoncé.
Paſſe-croiſette.
La Princeſſe.
Petit David.
Pourpre ſur daſſant.
Princeſſe aimable.

R

Raviſſante Landouche.
Roy des Maures.
La Reine d'Eſpagne.

*Liſte des Oeillets rouges.*

Baltanie.

C

Charmant de nos jours.
Conquête malin.
Couronne Royale.
Cloris.
Cramoiſi Royal.
Cleopatre.
Conſtantine.
Conquête rouge.
Cardinal de Boüillon.

S

Sans ſouci.
Superbe de France.
Scarbourg.
Superbe Verdier.
Souveraine Royale.

T

Tertiò violet.
Threſorier.
Triomphe des Oeillets.
Triomphe des Couleurs.
Theatre du monde.
Le Tuton.

V

Unique de Flandre.
Unique Imperial.
Unique Royal.
Unique triomphant.
Victoire de Maſtricht.
Violet choiſi.
Unique des couleurs.
Unique Dauphin.

D

Dupe Philippes.
Duc d'Yorck.
Duc de Duras rouge.
Duc d'Anjou.

E

Eloüe des Granges.
Etendard Royal.

F

Saint Felix.
France triomphante.

G

Grand Charlemagne



Digitized by Google

Grand Maréchal.
Grand Argentier.
Grand Cramoisi de l'Isle.
Grand Admiral de France.
Guimberlin.
Geant.
General de France.
Grand Chambelan.

I

Illustre en beauté.

L

Loüis triomphant.

M

Morillon de la Croix.
Morillon Bellone.
Morillon d'Irlande.
Morillon magnifique.
Morillon Hardi rouge.
Morillon de Gand.
Morillon d'Espagne.
Morillon de Mont.
Morillon d'Hybernie.
Morillon de la Cour.
Mitigé.
Monsieur de la Ferté.

N

Nompareil le grand.

O

Oriflamme.

P

Le Prince.
Prince d'Espinoy.
Prince des Pais-Bas.
Prince d'Orange.
Procris.
Saint Paulin.

R

Le Roy d'Alger.
La Royale Poncet.
Roy d'Angleterre.
Roy de Flandres.
Rouge Sergent.

S

Soldat.
Sortie Royale.
Sophy de Perse.

T

Tournoïsien rouge.

V

Uranie.

*Liste des Incarnats.*

B

Beau Daumon.
Benjamin.

D

Duc de Florence.

E

Etat de France.

F

Flamboyant.
Feu de Ligny.
Feu de Rhodes.
Feu & blanc.

G

Grand Incarnat.
Grand Cyrus.
Grand Etendard.
Grand Albardier.
Grand Turc.

H

Hipolyte.

I

Incarnat Imperial.
Incarnat Jancille.
Incarnat Lambinoy.
Incarnat Caron.
Incarnat le Gille.
Incarnat de Doüay.
Incarnat de Fremnes.
Incarnat de Compiegne.
Incarnat tiedré.
Incarnat bâty.
Incarnat blonne.
Incarnat d'Athe.
Incomparable.

M

Monstre pâle.

P

Polyphile.

S

Sauvage.

T

Tertiò de Paris.
Triomphe Imperial.

V

Victorieux.

*Liste des Oeillets couleur de Rose.*

C

Celimene.
Charles d'Autriche Rose.
Celadon.
Comtesse d'hollande

D
Doraliſe.

F
Saint François Xavier.

G
Groſſe Magdelon.
Grande Roſe Thomas.

I
Indicroſe.

Itabelle.

M
Madame d'Humieres.
Monſtrueuſe.
Madame Dorieux.

P
Pucelle de Flandres.

R
Roſe d'Hollande.
Roſe d'Iſdrid.

S
Saliné.
Sylvie.

T
Tour de Babel.

*Liſte des Oeillets blancs.*

B
Belle Douce.
Blanc racine.

Blanc de Paris.
Blond de perle.

Beau blanc.
Roſe blanche.

*Liſte des Oeillets piquetez.*

A
Auguſte triomphant
Aſtre du monde.
Aſtre triomphant.
Amiral de Friſe.
Amarillis.
Agréable.
Apollon.
Alcidon.
Auguſte le grand.

B
Belle Aminthe.
Beau piqueté.

C
Charles Quint.

E
Etoile du jour.
Eudoxia.
Eminentiſſime.

G
Gros piqueté.

I
Indimion.
Jupiter.
Junon.

L
Lys parangonné.

M
Mars.
Mercure.
Maſtricoy.

P
Piqueté Imperial.
Piqueté de Tournay.
Piqueté de brinche.
Piqueté du Change.
Piqueté gagné.
Pulcheria.
Piqueté Brieſmans.
Piqueté pourpre.

R
Reine Marguerite.
Roy d'Hongrie.

T
Triomphe de Lille.

V
Verdure luiſante.
Venus.

*Liſte des Oeillets Tricolor, Quadricolor, & Quincolor.*

T
Tricolor de Compiegne.
Tricolor Poncet.

Q
Quadricolor d'Amiens.

Quincolor d'Amiens.
La diverſité des trois couleurs.
La joliete des quatre couleurs.
La Chinoiſe.
Le Zelandois.
La Conquête de Los.

On ne prétend point exclure par ces Listes les Oeillets qui seront échapez, ou à la memoire, ou à la connoissance de l'Auteur desdites Listes.

## ARTICLE XX.

### *Description par ordre Alphabetique de quelques beaux Oeillets en détail.*

#### *Oeillets Violets.*

*Appelles*, est un violet brun sur un fin blanc, qui porte tres-bien ses feüilles, il vient de la graine recüeillie de l'*Orpheline*; sa plante est délicate, il porte neanmoins une fleur assez large: il lui faut laisser trois boutons sur le montant.

*Altesse*, est un violet de même espece sur un blanc, qui paroît d'abord carné, mais qui dans la suite devient un blanc de lait; sa plante est délicate & son verd pâle, il vient large & porte de gros panaches fort détachez; il a été élevé à Compiegne, & gagné de la graine de l'Orpheline. Il faudra lui laisser sur son maître dard quatre boutons. Il graine, mais il faut preserver ses marcottes de pourriture, parce qu'il y est sujet.

*Astre du monde violet*, c'est un violet pourpre clair extrêmement rond, qui tourne bien ses feüilles, son blanc est assez fin & son panache regulier, mais il est marqué de quelques mouchetures, qui ne le rendent point pourtant broüillé; sa plante est robuste & vigoureuse, mais ses marcottes ont peine à prendre racines, sa fleur est assez large: il ne lui faudra laisser que trois ou quatre boutons: Il s'appelle autrement *Iris pourpré*.

*Archiduchesse*, violet sur un blanc passable, fort rond, de médiocre largeur, élevé à Lille; il ne faudra lui laisser que quatre boutons sur son maître dard.

*Astropole*, est un violet brun admirable, sur un blanc de laict fort détaché, sa fleur assez large, mais sa plante délicate, sujette au puceron: il graine, & ses marcottes n'ont pas de repugnance à prendre racines. Il a été élevé à Lille, & ne doit porter que trois ou quatre boutons tout au plus.

*Arche de triomphe*, est un pourpre enfoncé sur un blanc passable; son panache est gros, sa fleur ronde & large; sa plante délicate, abondante en marcottes, & facile à prendre racine; elle est sujette aux taches blanches, comme à une espece de gale qui s'attache à

Digitized by Google

ſes fanes : cet Oeillet s'appelle autrement, *Archi-triomphant* : il vient de Lille; il ne lui faut laiſſer que quatre boutons.

*Artamen*, eſt un violet brun ſur un fin blanc, gagné de l'*Orpheline*; il ne faut lui laiſſer que trois boutons, parce qu'il vient petit; autrement ſa plante eſt robuſte, & ſes marcottes vigoureuſes.

*Admiral Tromp*, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient de Lille; ſa fleur eſt large.

B

*Bâton Royal*, eſt un pourpre ſur un tres-grand blanc, il porte une fleur de médiocre largeur, mais bien remplie de feüilles & fort ronde; ſa plante eſt délicate, & ſes marcottes foibles, & ſuſceptible du jaune & de la gale: il le faut preſerver des dernieres pluyes de l'Automne & du Printemps, & ne lui laiſſer que trois boutons. Il vient de Lille.

*Belle Agnés*, eſt un ancien Oeillet marqué de peu de violet ſur un blanc paſſable, il créve facilement, mais auſſi il eſt facile à gréner; c'eſt ce qui doit le faire reſerver, il faudra lui laiſſer ſix boutons.

*Beau Roulier*, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient d'Amiens; ſa fleur eſt large & ſes feüilles bien rangées; ſa plante eſt fort délicate, mais fort hâtive à porter fleur; il eſt ſujet au blanc & à la pourriture : il faudra lui laiſſer cinq boutons.

C

*La Conquête*, eſt un violet brun admirable, ſur un blanc de neige; ſa fleur eſt tres-large, n'eſt point ſujette à crever, & porte graine volontiers; ſa plante eſt robuſte, mais les marcottes ont peine à prendre racine: il a été élevé à Lille; il a un défaut dans ſa fleur, c'eſt que ſur ſa fin il coſſine ſes feüilles, c'eſt-a-dire qu'il les tourne en forme de petits cornets; il peut ſouffrir quatre boutons. Quelques-uns ont voulu croire que c'étoit le Primò; il n'y a point de difference dans la fleur, mais ſeulement dans le fanage.

*Conquête Bacquelan*, eſt un pourpre & blanc, fort détaché & large, ſujet au blanc, ſes marcottes ſont délicates, mais ſa fleur eſt riche, portant des panaches de pieces emportées; il ſe trouve à Lille. Il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons.

*Conquête du ſautoir*, c'eſt un violet pourpre & blanc regulierement panaché, large & rond, garni de feüilles, qui gréne & ne créve point, ſa fleur eſt aſſez Jardine, ſa plante aſſez vigoureuſe. Il a pris ſa naiſſance à Lille chez Mr du Sautoir. Il ne lui faut laiſſer que quatre boutons ſur ſon montant.

*Carme mitigé*, c'eſt un pourpre enfoncé ſur un blanc paſſable,

Digitized by Google

c'eſt-à-dire, ni blanc de laict, ni blanc commun : afin de ſe faire entendre quand on ſe ſervira de ce mot de paſſable, c'eſt un ancien Oeillet qui n'eſt pourtant point à rejetter, parce que ſon pourpre eſt enfoncé, ce qui ne ſe trouve pas toûjours dans les Oeillets.

*Conquête d'Eſtrées*, eſt un violet & blanc qui porte une groſſe fleur, & qui pourtant ne ſe fend point ſa plante eſt délicate : elle a été élevée à Lille, & peut grener ſi on la conſerve bien ; il faudra lui laiſſer quatre boutons.

*Comteſſe violet blanc*, c'eſt une bonne fleur, le blanc en eſt fin, le panache regulier, & ſa plante aſſez forte ; elle vient de Lille : il lui faut laiſſer quatre boutons, pour lui donner lieu de pouſſer une belle fleur & porter graine.

*Comte d'Esther*, eſt un violet & blanc qui eſt paſſable : il ſe trouve à Lille. Laiſſez-lui quatre boutons ſur ſon montant.

*Conquête Verdiere*, violet foncé ſur un fin blanc, il porte graine, ſa plante eſt aſſez délicate, & ſa fleur n'eſt point hâtive, il faut lui laiſſer quatre boutons.

*Cour Royale*, eſt un violet & blanc regulierement panaché, ſa fleur eſt groſſe & large & ſa plante vigoureuſe : il ſe trouve à Lille ; il pourroit bien créver, ſi vous lui laiſſiez moins de ſix boutons.

*Charles le Hardy*, c'eſt un tres bel Oeillet, il eſt pourpré ſur un blanc tres fin, ſa fleur eſt fort groſſe & détachée, tiſſuë de gros panaches qui ſont pieces emportées : il ſe trouve à Lille, il faut lui laiſſer quatre ou cinq boutons ſur le principal montant.

*Conquête Conſtant* c'eſt ce qu'on appelle, *Medor*, dont on parlera ci-après.

*Conquête de l'Aube*, eſt un violet brun ſur un grand blanc : il eſt fort rond & garni de feüilles, auſſi ſa fleur eſt large & bien tranchée, mais ſa plante, qui eſt délicate ne produit pas beaucoup de marcottes, & il faut bien ſouvent la laiſſer en vieux pied. Il ſe trouve à Peronne : quatre boutons lui ſont ſuffiſans. Il a pris naiſſance à Lille, chez Monſieur de Laube.

*Conquête des Prez*, eſt un violet & blanc, qui porte une groſſe fleur avec de gros panaches. Il a pris naiſſance à Lille ; il faut lui laiſſer cinq boutons.

D

*Duc de Longueville*, c'eſt un pourpre tellement enfoncé qu'il paroît noir, ſon blanc paroît d'abord carné, mais dans la ſuite de ſa fleur, il devient blanc de laict, qui rehauſſe encore la beauté de ce pourpre. Ses panaches ſont gros & ſa fleur tres large, ſa plante

Digitized by Google

eſt délicate & ſon verd pâle, ſes marcottes prennent difficilement racine, auſſi elles ſont ſujettes aux tayes qui viennent ſur les fanes, elle eſt fort hâtive: Comme elle n'eſt pas ſujette a crever, il ne faut laiſſer que quatre boutons.

*Duc de Guiſe*, eſt un beau pourpre ſur un fin blanc: ſa fleur eſt large, ſes panaches détachez, facile à porter graine: quatre boutons ne nuiront pas ſur ſon montant. Il ſe trouve à Lille.

*Diſputé triomphant*, c'eſt un violet aſſez fin ſur un beau blanc, ſa fleur n'eſt pas large, c'eſt pourquoi, il ne lui faut laiſſer que trois boutons.

*Dauphin*, eſt un tres-beau pourpre ſur un fin blanc: il eſt fort large & bien garni de feüilles, ronde & bien tranché, ſes fanes larges & fortes, ſes marcottes ne prennent pas bien racine & pouſſent à dard avant le temps: ſes panaches ſont de pieces emportées. Il ne faut lui laiſſer que cinq boutons.

*Dorimene*, eſt un pourpre ſur un fin blanc, qui fleurit tres-large, ſes panaches détachez, mais ſa plante délicate & peu vigoureuſe, puis qu'on a peine d'en tirer des marcottes. C'eſt une production de la graine d'Orpheline, venuë à Compiegne. Quatre boutons lui ſuffiſent.

*Ducheſſe de Boheme*, eſt un violet brun ſur un beau blanc. Il n'eſt pas beaucoup détaché, mais il eſt large, ſa fleur eſt aſſez hâtive portant graine. Quatre boutons ſont avantageux à ſa fleur.

*Duc de Milan*, eſt un violet brun ou pourpre clair, ſur un beau blanc: ſa fleur eſt large & ronde, garnie de feüilles, ſes panaches gros, ſa plante médiocrement forte. Il ne créve point, c'eſt pourquoi ou pourra lui laiſſer quatre boutons, pour tâcher d'en avoir la graine. On le trouve à Lille communément.

*Duc de Duras*, eſt un tres-beau violet & blanc, ſa fleur eſt groſſe régulierement tracée de gros panaches, qui ſont bien détachez: ſa plante eſt aſſez délicate, mais ſon verd eſt beau: Le puceron l'attaque & le blanc facilement. Il le faut préſerver des méchantes pluyes, ſur tout ſi on veut qu'il graine. Laiſſez-lui quatre boutons.

*Dauphin triomphant*, eſt un Oeillet fort nouveau. On dit que le blanc en eſt tres-beau, & ſon violet admirable, tres-bien tranché & de gros panaches. On vend ſa marcotte à Lille onze florins.

E

*Excellente Bury*, c'eſt un pourpre noir ſur un fin blanc, qui n'eſt point fort détaché: ſa plante difficile à élever, étant ſujette à la

pourriture. Quatre boutons lui ſuffiſent.

*Florebertine*, eſt un tres-bel Oeillet pourpre brun, ſur un grand blanc fort rond & large, garni de feüilles, ſes panaches ne ſont pas bien détachés, mais neanmoins ſa fleur a grand éclat par l'arrangement de ſes feüilles, & par la beauté de ſes couleurs: il ſe trouve facilement à Compiegne & à Noyon. Sa plante reſiſtant aux influences de l'air, on ne lui laiſſe que quatre boutons, & cependant il ne créve pas.

G.

*Grand Conquerant*, eſt un violet brun ſur un blanc aſſez fin, ſa fleur eſt fort groſſe, & comme elle eſt garnie de beaucoup de feüilles, elle s'éleve en la façon d'un petit dôme; ſes panaches ne ſont pas fort gros, ni fort dérachés, ayant des moûchetures ſur les feüilles, mais qui ne terniſſent point la beauté de ſa fleur. Sa plante eſt robuſte, mais neanmoins ſuſceptible du blanc: Quoique ſon bouton ſoit gros, il ne ſe fent pas: il faudra pourtant lui laiſſer cinq boutons, & voir s'il grénera.

*Grand Prieur*, eſt un violet pourpré ſur un blanc de laict, ſa fleur eſt fort ronde, large & tracée de gros panaches, il ne créve point, ſa plante eſt forte & ſon verd admirable, qui donne toûjours eſperance d'en voir ſortir une belle fleur, pourvû qu'on ne lui laiſſe que quatre à cinq boutons ſur ſon principal montant.

*Grand Preaux*, qui s'appelle autrement *Paon Royal*, eſt un violet & blanc, qui porte une groſſe fleur, le panache eſt fort & détaché, il graine, auſſi ſa plante eſt robuſte, ſujette pourtant à la gale, ou aux taches de couleur de gris ſale. C'eſt aſſez de quatre boutons ſur ſon maître dard.

*Grand Céſar*, c'eſt un violet & blanc, large; il eſt fort bien détaché, & porte une groſſe fleur, & il graine.

*Grande Beauté*, eſt un violet brun ſur un blanc de laict; ſa fleur eſt large, ſes panaches gros, & fort détachés, ſa plante vigoureuſe, ſujette neanmoins au blanc. Il faut la preſerver des broüillards, elle graine, ſe trouve à Compiegne. Il ne lui faut laiſſer que cinq boutons.

*Grand Noir*, c'eſt un pourpre fort enfoncé, grand & large; ſa plante eſt pourtant fort délicate, ſa fleur n'eſt par fort détachée, ayant des mouchetures ſur ſon blanc, qui eſt fin. Cinq boutons lui ſuffiſent.

I.

*Illuſtre Pontoiſe*, on l'appelle autrement *le beau de Verny*, il vient d'Amiens

Digitized by Google

d'Amiens, c'eſt un violet pourpré qui graine ; ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſon panache eſt détaché. Quatre boutons ſont ſuffiſans ſur ſon dard.

*Iditiot*, c'eſt ce qu'on appelle autrement *Tertiò violet*, c'eſt un violet brun fort détaché, ſur un blanc de laict, médiocrement large, bien rond, fort hâtif, ſa plante aſſés délicate, ſujette à la pourriture, elle graine : c'eſt une fleur tres-fine ; trois ou quatre boutons tout au plus ſuffiſent : elle ſe trouve facilement à Amiens.

M.

*Medor*, c'eſt un pourpre clair, qui s'appelle autrement la *Conquête Conſtant*, parce que c'eſt Monſieur Conſtant de Compiegne qui l'a élevé de la graine de l'Orpheline : ſon violet pourpré, quoique clair, paroît beaucoup, parce que ſon blanc eſt tres-fin ; ſes panaches ſont gros & détachés, & accompagnés quelquefois de certaines moûcherures violetes, qui ne ſe rendent point pour cela confuſes ; ſa fleur fort ronde, aſſez large, mais ſa plante forte & robuſte, rarement ſujette au blanc ; il ne creve pas. Quatre boutons lui ſuffiſent.

*Morillon Sivel* eſt un violet & blanc, ſa fleur tracée de gros panaches, & large : il eſt fort hâtif, il ſe trouve à Lille, graine difficilement, & quatre boutons lui ſuffiſent.

*La Majeſtueuſe*, eſt un pourpre ſur un fin blanc, ſa fleur eſt groſſe, & ſa plante vigoureuſe : ſon verd eſt bien conditionné. Il ne lui faut laiſſer que cinq boutons.

*Morillon le Févre*, c'eſt un Ocillet qui ſe trouve à Lille, qui porte un tres-beau violet ſur un fin blanc ; ſes panaches ſont fort détachez ſur ſa fleur, qui eſt large & ronde, ſa plante aſſez vigoureuſe & ſes marcottes faciles à prendre racine : laiſſez ſur ſon dard quatre boutons.

*Maître des Poſtes*, c'eſt un violet & blanc, fort large.

*Muſtapha violet*, c'eſt un violet clair, ſur un beau blanc fort détaché : la fleur n'en eſt pas beaucoup large, mais elle eſt fine. Sa plante eſt délicate & porte graine. Trois ou quatre boutons lui ſuffiſent.

N

*Nompareille de Compiegne*, ſon violet eſt fort clair, mais ſon blanc eſt tres-fin : ce qui lui eſt de particulier, c'eſt qu'il porte autant de violet que de blanc ; ſes panaches ſont pieces emportées, s'il en fut jamais, & ſes couleurs ſe ſuccedent les unes aux autres, c'eſt-à-dire qu'après un panache violet, il ſuccede un gros panache blanc ; après cela un blanc, un violet, ni plus ni moins que les couleurs

qui ſont ſur les jupes rayées des femmes : Sa fleur eſt aſſez large, ſa plante tantôt vigoureuſe, tantôt delicate, ſujette bien ſouvent au blanc ; on pourroit lui donner ſans injuſtice le nom du Morillon, puis qu'il en porte les qualitez ; il eſt quelquefois ſujet à dégenerer à cauſe de ſes gros panaches, ſi ſon violet étoit pourpre ou plus brun qu'il n'eſt, ce ſeroit un Oeillet ſans prix, rarement il graine, l'Orpheline eſt ſa mere, le Jardin de Monſieur Conſtant eſt le lieu de ſa naiſſance, quatre boutons lui ſuffiſent.

*Nompareil Royal* eſt un violet clair venu de Lille, tracé ſur un blanc de neige, fort détaché de ſa fleur, qui n'eſt pas bien large, mais fine, ſa plante eſt délicate & ſes marcottes prennent volontiers racine, il ne creve pas, quatre boutons lui ſuffiſent.

*Nompareille de Rhodes*, c'eſt une fleur de groſſeur prodigieuſe, le violet en eſt beau, mais le blanc n'eſt pas fin, ſa plante & ſes marcottes vigoureuſes, il ſe trouve à Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne ſe caſſe, portant une ſi groſſe fleur, auſſi il faut lui en laiſſer ſix ſur ſon principal dard.

*Nouvelle Enceinte*; ſon nom lui eſt bien convenable, puiſque c'eſt une groſſe fleur panachée d'un beau pourpre ſur un fin blanc, elle ſe trouve à Lille, elle porte un beau vert & de bonnes marcottes. Il faut lui laiſſer quatre boutons.

O

*Olibau*, eſt un violet clair qu'on trouve à Lille, il paroît beaucoup ſur le blanc de laict qu'il porte, ſa fleur n'eſt pas bien large, ni ſa plante fort robuſte, il eſt ſujet à la pourriture, il le faut préſerver des grandes eaux, en lui donnant un arroſement fort moderé : ſes marcottes ſont auſſi délicates & prennent difficilement racine. Quatre boutons accommoderont ſa fleur.

*Orpheline*, c'eſt la mere des beaux Oeillets, quoi qu'elle même n'ait pas de grands traits de beauté, c'eſt pourtant un violet brun ſur un fin blanc, mais la fleur n'en eſt pas fort large : elle renverſe les feüilles de ſa fleur, les ayant extrêmement tendres & délicates ; d'où vient que la moindre eau ternit ſa fleur en un moment. Sa plante n'eſt pas bien vigoureuſe & ſes marcottes ne prennent racines qu'à l'extrémité : il faut lui laiſſer juſques à ſept & huit boutons, puiſqu'elle graine facilement & qu'elle a donné des rejettons d'une beauté tres-rare.

Digitized by Google

P

*Primò*, c'eſt le même Oeillet que la Conquête dont il a été parlé ci-deſſus, le mêmes couleurs, le même blanc, ſemblable en qualité, ils ne different que dans le feüillage, mais c'eſt ſi peu qu'on n'y doit point aporter de difference.

*Paſtorelle*, eſt un violet brun, tirant ſur le pourpre, tracé de gros panaches ſur un fin blanc, ſa fleur tardive, mais large, ſa plante aſſez robuſte, ſes marcottes neanmoins ont peine à prendre racine, elle caſſe dans ſon bouton, ſi on ne lui en laiſſe ſix, elle graine rarement, pour faire avancer ſa fleur il faut l'expoſer quelquefois au Soleil du Midi.

*Polimir*, c'eſt un élevé du même-temps que le *Primò*, il eſt violet brun ſur un beau blanc, il ne lui cederoit point en beauté, s'il avoit d'auſſi gros panaches, & il ſeroit même plus beau, parce qu'il eſt plus large & plus garni de feüilles que le *Primò*, ſa fleur ſort en forme de Dôme, mais elle prend fort peu de panaches, c'eſt la fleur la plus ronde qu'il y ait, ſa plante eſt délicate, quoi que ſon vert ſoit vigoureux, le puceron l'attaque, & ſes marcottes languiſſent le plus ſouvent; comme étant ſujet à la pourriture, il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons, quoi qu'il ne ſoit point ſujet à caſſer. Il ſe trouve à Lille.

*La perle Royale*, autrement le *Tuton*, eſt un beau violet & blanc: ſa fleur mediocrement large, mais ſa plante foible & ſujette au blanc. Laiſſez-lui quatre boutons.

*Paſte Roſe Violet*, c'eſt un beau violet blanc & large, mais plat, ſon panache eſt de pieces emportées, ne creve point, il faut lui laiſſer cinq boutons. Il ſe trouve à Lille.

*Patriarche le grand*, autrement dit *Grand Patrice*, eſt un violet brun ou pourpre clair ſur un tres-grand blanc, l'Oeillet eſt fort large, portant de gros panaches, ſa plante eſt aſſez délicate & ſujette au blanc. Quatre boutons lui ſuffiſent. Il a été elevé à Lille.

*Paſſe mitigé*, c'eſt un Oeillet tout ſemblable au *Carme mitigé*, ce qui le rend plus beau, c'eſt qu'il eſt plus large & ſes panaches plus gros. Il eſt à Lille.

*Le Prince de Chimay*, c'eſt un pourpre clair ſur un blanc de laict, ſa fleur n'eſt que mediocrement large, mais bonne & fine, ſa plante eſt délicate, d'un beau vert, tardive à porter fleur, il graine & ne caſſe point. Quatre boutons lui ſuffiſent.

*Pourpre ſurpaſſant*, c'eſt un tres-beau pourpre ſur un blanc de

laict, ſa fleur tranchée de gros panaches, large, qui ne créve point, pourvû qu'on lui laiſſe cinq boutons. On la trouve à Lille.

*Princeſſe aimable*, eſt violet & blanc, bien tranché, ſa fleur large, & ſa plante vigoureuſe, ne créve pas, en lui laiſſant cinq boutons, elle eſt fort eſtimée à Lille.

R

*Reine d'Eſpagne*, eſt un violet clair ſur un beau blanc, la fleur en eſt mediocrement large, le panache en eſt gros, mais non pas bien détaché, ſa plante eſt delicate, on la trouve à Amiens, laiſſés quatre boutons ſur ſon dard.

S

*Superbe de France* eſt un violet & blanc, la fleur n'eſt pas bien large, mais le panache eſt regulier: ſa plante eſt ſujette à prendre le blanc. On le trouve en Flandre; il faut laiſſer quatre à cinq boutons.

*Scarbourg*, eſt un beau pourpre enfoncé qui porte une fleur large, tracée de gros panaches ſur un blanc; ſa plante eſt d'un beau vert. Il ne caſſe point, & on peut en eſperer la graine & lui laiſſer quatre à cinq boutons.

*Superbe Verdier*, la fleur en eſt fort groſſe, c'eſt un violet ſur un fin blanc, à panaches détachés, ſes marcottes ſont fortes, il ne caſſe point en lui laiſſant cinq boutons.

*Souveraine Royale*, eſt une groſſe fleur panachée de violet & blanc: ſa plante eſt ſi delicate, qu'on ne peut l'élever que difficilement: elle vient de Lille, ne caſſe point dans ſes boutons, pourvû qu'elle n'en porte pas moins de quatre à cinq.

T

*Treſorier*, eſt un tres-beau pourpre brun ſur un fin blanc, ſe trouve à Compiegne, ſa fleur eſt fort large, tracée de panaches de pieces emportées. Ne creve pas, en lui laiſſant cinq à ſix boutons ſur ſon maître dard.

V

*Unique de Flandres*, eſt un pourpre & blanc, large & bien détaché, élevé à Lille. Sa plante eſt aſſez delicate, difficile à prendre racines, porte graine, ne creve pas, en lui laiſſant juſqu'à cinq boutons.

*Unique Imperial* ou *Royal*, c'eſt un violet & blanc, ſemblable au *Primò*, large, tranché de gros panaches, ſur un fin blanc, il porte

Digitized by Google

graine, & ne se fend pas dans ses boutons, qui ne lui seront pas ôtés jusqu'à quatre à cinq.

*Unique Triomphant*, violet & blanc régulierement tranché à gros panaches, se trouve à Lille, sa plante est robuste, sa fleur hâtive, ne creve pas en lui laissant cinq boutons.

*Victoire de Maſtrich*, c'est un tres beau pourpre, sur un fin blanc, gagné après la conquête de cette ville; ses panaches sont gros, il fleurit tres-bien, ne creve point en lui laissant cinq boutons.

*Unique Dauphin*, est un violet brun sur un fin blanc, sa fleur est petite; mais délicate, sa plante ne l'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laisser que 3. boutons.

## *Oeillets Rouges.*

### A

*L'Auguſte*, est un cramoisi & blanc, qui porte une grosse fleur, qui casseroit si on lui laissoit moins de cinq à six boutons. Sa plante est vigoureuse & se trouve en Flandres.

*Aimable Orphée*, est aussi un cramoisi & blanc, sa fleur n'est pas bien large, mais bien tranchée, sa plante est d'un beau vert, abondante en marcottes, élevée à Lille. Il ne lui faut laisser que trois ou quatre boutons.

### B

*Beau Cramoiſi*, autrement appellé *Grand Chambellan*, *Balas*, porte sa couleur par son nom, mais ce qui luy est de particulier, c'est son blanc qui pourroit le disputer avec la neige; ses panaches sont emportés, si on en a jamais vû, extrêmement detachés sans moucheture, sa fleur tres-large, garnie d'une tres-grande quantité de feüilles, aussi il faut se défier de son bouton & ne lui en laisser que six, pour empêcher de crever: sa plante est vigoureuse & d'un beau vert. Il vient de Lille. Son défaut est 1. qu'il ne graine point, 2. que sa fleur n'est pas hâtive, 3. son plus grand défaut c'est que comme les feüilles de sa fleur sont fort délicates, elles se renversent, en sorte qu'il faut les soûtenir par de petits cartons, il n'est pourtant pas toûjours necessaire, parce que quelquefois les fleurs se soûtiennent, sur tout lors qu'on a le soin de baisser les extremités de la Cosse.

*Baradas*, est un rouge brun dont la fleur est fort large, & garnie de quantité de feüilles, qui lui font faire un Dôme au milieu de sa fleur: ses panaches sont gros, mais non pas fort détachés: son blanc

n'eſt point carné, il n'eſt pas auſſi fin: ce qu'on peut dire, c'eſt que ſa fleur eſt groſſe & d'un beau rouge: ſa plante eſt ſujette au blanc: il lui faut laiſſer quatre ou cinq boutons.

*Beauté triomphante*, eſt un rouge de ſang, ſur un blanc de laict, ſes panaches ſont petits, auſſi bien que ſa fleur, qui n'eſt point garnie de beaucoup de feüilles: l'Oeillet eſt pourtant fin & ſa plante vigoureuſe. Il ne lui faut laiſſer que trois ou quatre boutons. Il ſe trouve à Lille.

*Bel inconnu*, rouge clair ſur un beau blanc, ſa plante eſt délicate, ſujette aux taches griſâtres & difficile à prendre racines. Trois boutons ſuffiront pour ſon maître dard.

*Beau Tréſor*, c'eſt un beau rouge ſur un grand blanc, ſa fleur eſt ronde & large, ſes panaches détachés: il graine & ne creve pas, & ſe trouve à Lille. Il eſt hâtif, abondant en marcottes, ſujet à dégenerer & au blanc. Quatre boutons ſuffiſent.

*Belle Eſcoſſoiſe*, c'eſt un même Oeillet que le *bel inconnu*, ſous different nom.

*Batavie*, eſt un rouge fort clair, qui prend un peu de couleur de roſe. Il eſt fort large ſur un blanc qui n'eſt point fin. Il caſſe facilement ſi on ne lui laiſſe au moins ſix boutons. La beauté de ſa fleur eſt ſa groſſeur. Il a porté quatorze pouces de tour. Sa plante eſt neanmoins foible & ſujette au blanc, ne portant pas facilement ni marcottes ni graine. Il vient de Noyon.

C

*Conquête Malin*, eſt un cramoiſi hâtif, ſur un blanc paſſable, aſſez large, ſa plante robuſte. Il ſe trouve à Lille.

*Couronne Royale*, c'eſt un cramoiſi ſur un fin blanc, ſes panaches ſont fort détachés, ſes fanes bien conditionnées, ſon bouton gros, qui donne une fleur large, hâtive & qui graine. Cinq boutons lui ſuffiſent.

*Cloris*, eſt un cramoiſi blanc & paſſable, ſa fleur n'eſt ni petite ni large, ſes panaches aſſez détachés, mais ſa plante foible. Il ſe trouve à Lille. Quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent.

*Conſtantin*, eſt un rouge brun ſur un blanc de laict, portant de gros panaches de piéces, emportées ſans moûchetures, il a peine à fleurir, ſa fleur étant fort tardive, il rejette ſes feüilles, qui ſont délicates, & il a beſoin du ſecours du Fleuriſte. Il creve ſi on ne lui laiſſe pas cinq ou ſix boutons.

*Conquête rouge*, c'eſt une même eſpece d'Oeillet, que le bel inconnu & la belle Eſcoſſoiſe.

Digitized by Google

*Cardinal de Boüillon*, eſt un beau rouge panaché ſur un blanc de laict, ſa fleur eſt large, bien tranchée, il graine, & ne creve point, ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons. Il ſe trouve à Lille.

D

*Duc d'Yorc*, eſt un beau rouge ſur un fin blanc, bien detaché, ſes panaches petits, auſſi bien que ſa fleur, mais elle eſt fine & porte graine. Son feüillage eſt beau & ne creve point.

*Dupe philippe*, cet Oeillet, pour avoir eu differens noms, comme de *Prince d'Epinay*, qui eſt ſon veritable nom, & *de Saint Felix*, n'a point été changé en nourrice, c'eſt un rouge de ſang ſur un fin blanc, ſa fleur eſt large, quoi qu'elle ne ſoit pas chargée de feüilles, ſes panaches ne ſont pas gros, mais fort diſtincts & détachés, ſa plante qui eſt vigoureuſe a l'ambition de ſe vouloir élever au deſſus de toutes les autres plantes d'Oeillets, on a peine à lui trouver des baguettes aſſez hautes. Ses fanes ſont d'un beau vert & ne ſont pas ſujettes aux taches. Tout ſon defaut c'eſt d'être plat, car il ne caſſe point, ſi vous lui laiſſés quatre ou cinq boutons.

*Duc d'Anjou*, eſt un rouge clair ſur un blanc aſſez fin, ſa fleur eſt mediocrement large: mais fort ronde & bien garnie de feüilles, ſes panaches bien tranchés. Il graine, mais ſa plante eſt ſujette au blanc & difficile à conſerver. Il faut lui laiſſer quatre boutons.

E

*Eleve Deſgranges*, c'eſt un rouge brun tirant ſur le pourpre extrêmement enfoncé ſur un blanc aſſez fin: ſes panaches ſont fort gros & de pieces emportées, mais un peu confus, accompagné de moûchetures. M. l'Abbé Deſgranges l'a élevé dans Paris: ſon montant s'éleve fort haut, ſes fanes ſont fort vertes & ſa fleur hâtive & mediocrement large. Il eſt tout ſemblable à l'Oeillet qu'on appelle *le Soldat*, tant par ſa couleur, que par ſa façon de fleurir & par ſon feüillage. Il ne creve pas en lui laiſſant quatre à cinq boutons.

*Etendart Royal*, eſt un cramoiſi blanc bien tranché de gros panaches detachés, ſa fleur eſt hâtive, ſon feüillage d'un beau vert & ſa plante forte: il ſe trouve à Lille, il ne creve pas, lui laiſſant cinq boutons.

F

*France triomphante*, c'eſt un beau cramoiſi ſur un fin blanc, tres-large & panaché regulierement, ſa plante eſt d'un beau vert. Elle

Digitized by Google

ſe trouve à Lille trois ou quatre boutons lui ſuffiſent.

G

*Grand Maréchal*, eſt un rouge brun ſur un blanc qui n'eſt point fin : ſes panaches ne ſont point entierement détachés, mais c'eſt une fleur large, ronde & garnie de beaucoup de feüilles, qui ſortent en Dôme, & qui graine. Il ſe trouve à Lille, & ne caſſe pas ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

*Guimberlin*, c'eſt un Morillon fort ſemblable au Morillon de Gand, ou au Tourifien rouge. Il vient de Normandie, ſa fleur eſt autant large qu'un Morillon le peut être, ſon blanc eſt de lait, & ſon rouge ſi bien detaché, qu'on le peut admirer comme une rareté ſurprenante. Son défaut eſt. I. qu'il eſt ſujet au blanc & à la pourriture. II. que ſon bouton creve, ſi on n'a ſoin de l'en empêcher, il ne faut pourtant pas lui en laiſſer plus de cinq ſur ſon montant, parce qu'il ne donneroit point une fleur auſſi large qu'on le doit ſouhaiter. C'eſt une fleur tres-fine, tardive à porter ſa fleur.

*Grand Argentier*, eſt un rouge brun tout ſemblable au grand Maréchal.

*Grand Cramoiſi de Lille*, ſon nom porte ſa couleur & le lieu de ſa naiſſance : ſon blanc eſt admirable tant il eſt fin, ſa fleur large tracée de gros panaches non confus. Il graine, & ne creve pas ſi vous lui laiſſés ſix boutons.

*Grand Admiral de France*, eſt auſſi un cramoiſi ſur un beau blanc, ſe trouve à Lille, ſa fleur eſt hâtive, ſa plante robuſte & abondante en marcottes, ne creve point ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

*Grand Chambellan*, c'eſt le même Oeillet que le beau Cramoiſi.

L

*Loüis Triomphant*, cramoiſi & blanc, ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſa plante porte beaucoup de marcottes ; il eſt fin, il porte graine, ne creve pas ſi on lui laiſſe cinq boutons.

M

*Morillon de la Croix*, il a beaucoup de reſſemblance *au beau Cramoiſi* & *au Grand Cambellan* ; il differe pourtant en quelque choſe, mais non pas en beauté, & en couleur, car ſon cramoiſi eſt tres-vif, ſur un blanc de neige, ſes panaches ſont de pieces emportées, detachés autant que l'on peut ſouhaiter, la fleur fort large & garnie de

de feüilles, qui ſont foibles & délicates au point qu'elles ſe renverſent ſur ſa coſſe; ſa tige eſt groſſe & ſes marcottes vigoureuſes. Il ſe trouve à Lille. Il faut lui laiſſer ſix boutons pour éviter qu'il ne creve.

*Morillon, Bellone*, ſon rouge eſt tout particulier, parce qu'il n'eſt point fait en forme de panaches, mais en forme de points: ſon blanc eſt de laict, ſa fleur n'eſt pas bien large, mais fort tardive, ſujette à crever & au blanc. Il ſe trouve à Amiens. Il faut lui laiſſer ſix à ſept boutons au moins.

*Morillon Magnifique*, c'eſt un rouge de ſang ſur un blanc de laict, ſa fleur n'eſt pas bien large, ni garnie de feüilles: ſes panaches ne ſont pas gros, mais il eſt extrêmement rond & détaché, il eſt difficile à cultiver. Il ſe trouve à Lille, quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent.

*Morillon de Gand* ou *Tourniſien rouge*, ne ſont pas beaucoup differens du *Guinberlin*, ſi ce n'eſt que le dernier eſt tant ſoit peu plus large: le reſte de la fleur eſt ſemblable.

*Morillon d'Eſpagne*, c'eſt un rouge cramoiſi ſur un fin blanc, à gros panaches détachez & de pieces emportées, ſa fleur eſt large, & porte graine, ne creve point, ſi on lui laiſſe cinq boutons.

*Morillon du Mont, Morillon d'Hibernie* ſont deux beaux Oeillets ſemblables, cramoiſi & blanc, ſes panaches ſont fort gros & detachez ſur un grand blanc, larges, portant graine, non ſujets à crever avec ſix boutons ſur le maître dard. Ils ſe trouvent à Lille.

*Morillon de la Cour*, c'eſt un cramoiſi & blanc fort nouveau.

*Marquis d'Humieres*, eſt une production du *grand Maréchal*, & il eſt rouge brun tout ſemblable, ſauf qu'il n'eſt point ſi large & ſa plante n'eſt point ſi vigoureuſe.

P

*Le Prince d'Epinoy*, voyez ci-deſſus le dupe Philippe.

*Procris*, eſt un rouge brun pourpre ſur un beau blanc, il n'eſt point diſſemblable de *l'éleve Deſgranges & du Soldat*, puiſque ſa couleur & ſon blanc ſe reſſemblent beaucoup. Sa tige s'éleve de même & ſon fanage n'eſt pas fort different.

*Saint Paulin*, eſt un Oeillet monſtrueux en groſſeur, mais non point chargé de panaches qui ſont tres-petits, il eſt ſujet à crever.

R

*Roy d'Alger*, eſt un rouge tirant ſur le cramoiſi portant de beaux panaches ſur un fin blanc & nullement confus. La fleur eſt large mais tardive, ſe trouve à Lille, & graine. La plante produit beaucoup

de marcottes, mais elle eſt fort ſujette au blanç, il ne lui faut laiſſer que quatre boutons.

*Roy d'Angleterre*, eſt un Oeillet tres-rare, d'un tres-beau rouge cramoiſi ſur un blanc de laict, ſa fleur eſt aſſez large, mais ronde au dernier degré, ſa plante eſt vigoureuſe, qui ne produit pas beaucoup de marcottes. Il faut lui laiſſer quatre boutons.

*Roy de Flandres*, c'eſt un rouge brun, mais d'une groſſeur prodigieuſe ſon blanc n'eſt pas bien fin, mais ſa fleur porte le plus ſouvent quatorze pouces de tour: ſes panaches ſont gros, ſa plante forte, mais qui ne produit pas beaucoup de racines, elle ne creve pas, lui laiſſant cinq ou ſix boutons.

*Oeillets Incarnats.*

B

*Beau Daumont* n'eſt autre que *l'incarnat Laubinoy*, c'eſt un ſecond nom qu'on lui a impoſé avec celui de *l'Epicier*, c'eſt un tres-bel œillet élevé à Paris, ſa couleur eſt de feu aſſez vif, ſon blanc n'eſt pas des plus fin, mais un peu carné; ſa fleur eſt large, quoiqu'elle ſoit platte, mais ce qui lui eſt de propre, c'eſt qu'il graine facilement, a de gros panaches d'une couleur fort recherchée, ſa plante eſt délicate, ſujette au blanc & même à la pourriture. Il ne creve point d'ordinaire; il faut pourtant lui laiſſer cinq boutons.

*Benjamin*, eſt un incarnat clair, ſur un fin blanc, ſa fleur eſt large & tiſſuë de gros panaches, mais elle n'eſt pas fournie de feüilles, ſa plante eſt délicate, ſuſceptible de pourriture & de blanc, il ne caſſe pas en lui laiſſant quatre boutons.

D

*Duc de Florence*, eſt un incarnat clair ſur un fin blanc, mais ſes panaches ſont confus, ſa plante eſt aſſez robuſte, mais tardive à porter fleur, ne caſſe pas ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

F

*Feu de Ligni*, le feu en eſt vif, ſur un tres-grand blanc, il eſt large, mais ſa plante eſt foible, ſe trouve à Lille, ſon défaut eſt qu'il degenere tres-facilement, il graine & ne creve point, ſi vous ne lui refuſez cinq boutons.

*Feu & blanc*, eſt une belle fleur; ſes panaches ſont gros, ſon blanc eſt fin, il eſt fort large & même monſtrueux.

Digitized by Google

G

*Grand Incarnat*, autrement *Incarnat Royal*, *Incarnat Imperial*, eſt un incarnat pâle, dont les panaches ne ſont pas gros, mais elle n'eſt pas fournie de feüilles, elle eſt tardive & porte graine, ſa plante eſt ſi vigoureuſe, que les fanes ſont preſque ſemblables à celles de pourreau, elles ſont quelquefois atteintes de taches rouſſâtres, il ne caſſe point en lui laiſſant cinq ou ſix boutons ſur ſon principal dard, ſe trouve à Lille.

*Grand Cyrus*, porte une belle fleur, tracée d'un gros panache d'Incarnat pâle ſur un fin blanc bien détaché, il eſt ſujet au blanc & à la pourriture, il ne creve pas, ſi on lui laiſſe cinq boutons.

*Grand Albardier*, c'eſt un incarnat vif ſur un fin blanc, il approche du *Tertiò* de Paris, ſauf que ſon feu n'eſt pas ſi vif, ſon blanc auſſi eſt plus grand; ſa fleur eſt aſſez large, mais ſes panaches ne ſont pas bien gros ni détachez, ſa plante eſt vigoureuſe & ſa tige s'éleve extrêmement haut. Il vient de Flandres, cinq boutons lui ſuffiront pour l'empêcher de crever & en recüeillir la graine.

*Grand Ture*, eſt un incarnat pâle, ſur un beau blanc, le panache eſt fort gros, mais confus; la fleur n'en eſt pas large, il pourroit paſſer pour un Morillon, ſa plante eſt aſſez délicate, ne creve pas en lui laiſſant quatre boutons.

H

*Hipolite*, eſt un incarnat clair, ſujet au changement, parce que ſon blanc eſt quelquefois carné & quelquefois blanc de lait, tracé de gros panaches, quelquefois auſſi de petits; il caſſe facilement ſi on ne lui laiſſe ſix à ſept boutons.

I

*Incarnat Imperial*, voyez *grand Incarnat*.

*Incarnat Carou*; ſon veritable nom eſt l'*Incarnat Janciſle*, autrement le *Grand Etendart*; il vient de Lille, ſon blanc eſt fort fin, & ſes panaches aſſez gros, mais il eſt petit; il eſt fort rond, ſa plante vigoureuſe & d'un beau vert, ſujette aux poux verts & pucerons; ſon fanage vert. Quatre boutons lui donneront une belle fleur.

*Incarnat Cezille*, eſt un gros œillet d'un Incarnat pâle, garni de feüilles, ſujet à crever; ſon blanc eſt aſſez fin & ſa plante auſſi

forte qu'on la puiſſe déſirer, & abondante en Marcottes. Sa fleur eſt hâtive & ſix boutons lui ſuffiſent.

*Incarnat de Fremnes.* C'eſt un incarnat venu de Lille, chez ſon parain Monſieur des Fremnes. Son panache eſt aſſez regulier, mais il eſt ſuivi de quelques Mouchetures qui en diminuent la beauté; ſa plante eſt médiocrement forte & porte des Marcottes abondamment; il faut lui laiſſer quatre boutons.

*Incarnat Railly*, eſt un gros incarnat ſur un fin blanc, originaire de Flandres, large, qui ne creve pas, en lui laiſſant cinq boutons bons pour la graine; ſa fleur eſt aſſez bien tranchée, ſa plante aſſez vigoureuſe.

*Incomparable*, eſt couleur de feu & blanc, mais le blanc n'en eſt pas bien fin, ni le panache détaché; il a pourtant ſa beauté qui conſiſte dans ſa couleur, rondeur & groſſeur, ſa plante eſt d'un beau vert, ſujette au blanc, au chancre, autrement appellé la pourriture, il graine, il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons.

*Incarnat Blonne*, eſt un incarnat pâle, mais le blanc en eſt tres fin; ſon particulier, c'eſt d'être un tres-gros œillet, garni de feüilles & d'avoir un panache fort détaché. Il ſe trouve à Lille; il ne creve point en lui laiſſant quatre à cinq boutons; ſa plante n'eſt pourtant pas robuſte, étant ſujette à la pourriture.

*Incarnat d'Ath*, eſt incarnadin ſur un fin blanc, il porte une tres large fleur fort détachée & tranchée de gros panaches. Il ſe trouve à Lille; ſa plante eſt vigoureuſe, pas ſujette aux maladies. Il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons.

M

*Monſtre pâle*, eſt un incarnat pâle d'une groſſeur prodigieuſe, ſujet à crever; il ſe trouve à Lille. Il faut lui laiſſer ſix boutons.

P

*Polyphile*, eſt de couleur de feu ſur un grand blanc, ſes panaches fort détachés, ſon particulier eſt que toutes ſes fleurs paroiſſent en même-temps, & que la derniere eſt auſſi large que la premiere; il faut le laiſſer fleurir au Soleil. Il graine, mais ſa plante eſt difficile à conſerver étant ſujette au blanc & à la pourriture.

S

*Le Sauvage* a pris naiſſance à Paris, il porte ſon nom de celui qui l'a élevé; quelques-uns l'ont nommé le *Dromadere*; d'autres l'ont appellé *le Grand Loüis*. C'eſt un œillet admirable; ſon incar-

Digitized by Google

nat n'eſt pourtant pas vif, mais ſon blanc eſt extrêmement fin, les feüilles de ſa fleur ſont larges & épaiſſes, ſes panaches ſont fort gros & de pieces emportées, ſa rondeur eſt à eſtimer, mais ſa groſſeur quelquefois de quatorze pouces de tour, & ſa façon de fleurir en forme d'une eſpece de Dôme, le rendent ſans prix; ſa plante eſt forte & robuſte, dont les Marcottes prennent facilement racines, ſon défaut eſt qu'il caſſe ſi on ne lui laiſſe pluſieurs boutons, juſques à ſix ou ſept, & on s'en trouvera bien.

T

*Le Tertiò de Paris*, c'eſt le frere du Sauvage, ayant été élevé au même lieu, leur couleur eſt pourtant differente, mais non pas leur beauté; celle-ci eſt d'un incarnat vif brun ſurpaſſant, c'eſt-à-dire, de couleur de feu ponceau enfoncé; ſon blanc n'eſt pas fin, mais un peu carné; ſa fleur n'eſt pas large comme celle du Sauvage, mais ſes panaches ne ſont pas moins gros ni détachés, & ſont de pieces emportées; les feüilles n'en ſont pas ſi larges ni ſi épaiſſes, d'où vient qu'elles ſe renverſent & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de cartons. Il ne caſſe pas auſſi comme le Sauvage, & quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent. Sa plante eſt aſſez robuſte, quoique ſon vert ne ſoit pas des plus beaux. Ses Marcottes prennent racines facilement & ne ſont pas ſujettes aux maladies. Sa fleur n'eſt pas ſi hâtive que celle du Sauvage.

V

*Victorieux*, eſt auſſi appellé *le Flamboyant*; & par d'autres, *l'Incarnat à doubles feüilles*. D'autres l'ont nommé, *le petit Sauvage*. C'eſt un incarnat vif, ſur un fin blanc, tracé de gros panaches de pieces emportées, mais ſa fleur eſt plate n'étant pas garnie de beaucoup de feüilles. Elle eſt pourtant aſſez large, ſa plante eſt robuſte & ſon feüillage aſſez particulier, étant fort court & fait en forme de petit Cyprez. Il ne creve pas. Il ne lui faut que quatre boutons.

*Oeillets de couleurs de Roſe & de Chair.*

C

*Celimene*, eſt un œillet de couleur de Roſe fort large, mais confus, ſujet à crever. Il graine; ſa plante eſt vigoureuſe. Laiſſez lui huit boutons.

*Celadon*, eſt de couleur de chair, tirant ſur celle de Celadon,

ſon blanc tres-fin & ſa fleur eſt large ; mais comme ſa couleur eſt tres-pâle, elle ne donne pas dans les yeux & on n'en fait pas grand cas.

*Comteſſe d'Hollande*, eſt de couleur de Roſe pâle ou de chair vive. Elle eſt fort large, & ſon blanc fort fin, tracé de panaches détachés, ſa plante délicate, mais abondante en Marcottes ; il faut lui laiſſer ſix boutons. Il ſe trouve à Lille.

D

*Doralice*, eſt un œillet de couleur de roſe vive, tirant ſur l'Indicroſe, ſon blanc eſt fin & ſa fleur fort large, mais ſa plante eſt délicate & ſi ſujette au blanc & à la pourriture, qu'à peine peut-on la conſerver. Il lui faut quatre à cinq boutons.

G

*Groſſe Madelon*, autrement *Tour de Babel* ; c'eſt un œillet d'une groſſeur prodigieuſe, mais c'eſt tout, car il creve ; ſon blanc n'eſt pas fin, il eſt broüillé & confus, ne graine pas ; mais il porte quatorze à quinze pouces de tour ; il faut lui laiſſer ſept ou huit boutons ; ſa plante eſt extrêmement forte.

I

*Indicroſe* ou *Roſe Indique* ; c'eſt un œillet le plus charmant qui ſe puiſſe rencontrer dans les couleurs douces ; il eſt fort large, extrêmement rond & garni de feüilles, ſon blanc de laict, ſes panaches gros & fort détachés, qui paroiſſent d'abord de couleur de ceriſe, enſuite de couleur de roſe, & ſur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas, ſi on lui laiſſe cinq ou ſix boutons ; ſa plante porte un large feüillage, vigoureux & ſujet pourtant aux taches qui paroiſſent comme le blanc d'abord, mais qui n'ont rien de méchant. Ses Marcottes ont peine à prendre racines & ſont ſujettes à la pourriture, ſa fleur eſt printaniere, auſſi on la doit planter en Automne & la préſerver des trop grandes pluyes ; ſe trouve à Lille, Amiens, &c.

*Iſabelle*, eſt de couleur de roſe pâle ou chair, ſon blanc tres fin & & ſes panaches de pieces emportées, ſa fleur fort large & garnie de feüilles qu'elle renverſe quelquefois, ne caſſe point avec cinq ou ſix boutons, produit beaucoup de Marcottes, qui ſont ſujettes aux taches blanches rougeâtres, c'eſt-à-dire à la gale & au roux, qui eſt une eſpece de gale. Sa fleur eſt le plus ſouvent hâtive.

Digitized by Google

M

*Madame d'Humieres*, eſt de couleur de roſe claire, ſa fleur d'un grand blanc, tracé de gros panaches, large, mais tardive, ſa plante extrêmement difficile à prendre racines; elle eſt forte & robuſte, & creve ſi on ne lui laiſſe cinq boutons : ſe trouve à Lille.

*Madame d'Orieux*, ne differe en rien de l'Oeillet précedent, ſinon que ſa couleur eſt plus pâle.

R

*Roſe d'Iſtrie*, c'eſt une couleur de roſe pâle ou de chair ſur un fin blanc. Comme ſes panaches ſont d'une couleur fort pâle, ils ne paroiſſent pas beaucoup ſur un ſi grand blanc, ſa fleur eſt large garnie de beaucoup de feüilles : ſa plante qui paroît robuſte ne l'eſt pourtant pas, parce que les marcottes qui ſont atteintes de gale, ne prennent que difficilement racines : il ne creve point avec cinq boutons.

*Roſalinde*, a la même reſſemblance que *l'Iſabelle*, ſauf qu'elle ne fleurit pas ſi large ni ſi bien.

*Roſe d'Hollande*, c'eſt la même que *la Roſe de Jerico*, ſa couleur fort pâle, mais ſon blanc de laict, il ne creve point avec cinq boutons.

*Roſe Royale*, c'eſt une tres-groſſe fleur, d'un blanc tres-fin & regulierement tranché, ſa plante eſt vigoureuſe, fertile en marcottes & d'un beau vert : il vient de Lille, cinq boutons feront éclore de belles fleurs, elle n'eſt pas hâtive.

*Roſe permanente*, eſt une fleur fine, pas beaucoup large, mais délicate : elle ne caſſe pas en lui laiſſant cinq boutons : elle demeure toûjours de couleur de roſe, ne changeant pas ſa couleur, ſa fleur dure long-temps, elle ſe trouve à Lille.

*Oeillets blancs.*

B

*Belle Douce*, eſt une groſſe & large fleur garnie de beaucoup de feüilles, dont la plante eſt forte & vigoureuſe, elle ne creve point avec cinq ou ſix boutons.

*Blanc Racine*, eſt un blanc auſſi large que le premier. Monſieur Racine a fait la conquête de cet Oeillet.

*Blanc de Paris*, il eſt commun à Paris.

*Blonde de perle* eſt un blanc de perle fort large & d'un beau vert, elle ſe trouve à Lille.

Digitized by Google

*Roſe blanche* c'eſt une veritable roſe blanche, parce qu'il n'eſt rien de plus large, ni de plus feüillu que la Roſe blanche, ſa plante eſt foible, mais ſa fleur ne caſſe point lui laiſſant cinq boutons.

*Oeillets piquetez.*

*Auguſte Triomphe*, eſt un des plus beaux piquetez, à cauſe de ſa largueur & de la quantité de ſes feüilles, mais il eſt fort tardif à fleurir à cauſe de la foibleſſe & délicateſſe de ſa plante. Il faut lui donner du Soleil juſqu'à midi & le planter dans une terre legere, & lui laiſſer cinq ou ſix boutons, autrement il creveroit: il ſe trouve à Lille, à Paris, &c.

*Aſtre du Monde*, eſt un piqueté extrêmement moucheté ſur l'extrémité de ſes feüilles: ſa fleur n'eſt pas fort large, mais fort ronde & bien priſe dans ce qu'elle contient, ſa plante n'eſt pas fort robuſte; elle eſt ſuſceptible de blanc & de pourriture. Il ſe trouve à Lille, à Amiens, &c.

*Aſtre tromphant*, il eſt large & fort piqueté, ſa plante mediocrement forte, il eſt à Lille, il lui faut quatre boutons.

*Amarillis*, *Agréable*, *Belle Aminte & l'Etoile du jour* ſont quatre piquetez à peu près des même ſorte, & ne different que par leur couleur & leur feüillage, mais non pas en largeur, ni en groſſeur, il faut leur laiſſer quatre à cinq boutons, ſe trouvent à Lille.

*Apollon*, eſt un piqueté de brun ſur un fin blanc: l'Oeillet eſt petit & ſa plante fort ſujette au blanc & à la pourriture. Il eſt à Lille, il ne lui faut laiſſer que quatre ou cinq boutons.

*Beau piqueté*, fort ſemblable à la verdure luiſante. Il eſt piqueté de pourpre clair, fort gros & large, mais ſujet à crever, ſi on ne lui laiſſe ſix ou ſept boutons. Il pouſſe auſſi quelquefois deux boutons dans ſa fleur. Il prend auſſi quelquefois panaches.

*Eudoxia*, eſt un Oeillet tres fin, le blanc en eſt beau, il fleurit facilement, ſa fleur eſt mediocrement large & ſa plante eſt fort délicate, ſujette à la pourriture & porte graine, quatre boutons ſuffiſent.

*Eminentiſſime*, c'eſt un tres-bel Oeillet, il eſt bien piqueté ſur un beau blanc aſſez large, ſa plante vigoureuſe, ſe trouve à Lille, quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent.

*Gros piqueté*, c'eſt un tres-rare Oeillet par ſa groſſeur, qui eſt prodigieuſe pour un piqueté, & par ſon blanc qui eſt tres-fin. Il eſt difficile à élever, ſa plante étant ſi foible & ſujette à pourriture, qu'à peine peut-on le conſerver: il faut lui laiſſer quatre ou cinq boutons.

*Indimion*, eſt un piqueté de brun ſur un fin blanc, large & ne caſſant

Digitized by Google

caſſant point ; ſa plante eſt d'un beau vert, qui n'eſt point ſujette aux maladies : il ſe trouve à Lille, quatre boutons lui ſuffiſent.

*Jupiter*, *Junon*, *Mars*, *Mercure*, *Venus*, ſont toutes divinitez piquetez de brun ſur un fin blanc, mais les fleurs en ſont petites : elles ſe trouvent à Lille.

*Lys parangonné*, cet Oeillet eſt parfait quant à ſa fleur ; car il eſt tres bien piqueté, large & garni de feüilles, ſon blanc eſt fin, mais ſa plante eſt délicate, ſujette à la pourriture, & ſes marcottes ne prennent racines que dans ſa couche, ſi on ne le marcotte dans le commencement de Juillet : il creve ſi on ne lui laiſſe au moins ſix boutons : il ſe trouve à Lille.

*Piqueté Tournay*, il eſt d'un beau vert, facile à prendre racine, ſa fleur mediocrement large, ſon blanc eſt fin, il ſe trouve communement dans la Picardie, quatre boutons lui ſuffiſent.

*Piqueté du change*, ſa fleur eſt fort moûchetée, large, mais tardive, il ne creve point avec ſix boutons.

*Pulcheria*, eſt un Oeillet fort piqueté, mediocrement large, ſa plante peu feconde en marcottes, ſa fleur eſt tardive, & cinq boutons lui ſuffiſent.

*Piqueté belmans*, eſt gros & large, ſa plante eſt fort délicate & ſes marcottes difficiles à venir.

*Piqueté Pourpre*, eſt fort bien piqueté d'un beau pourpre mediocrement large, ſa fleur fort ronde, ſa plante foible mais d'un beau vert, ſe trouve à Lille.

*Triomphe de Lille*, eſt un piqueté fin ſur un beau blanc, ſa fleur large, ſa plante vigoureuſe : il veut quatre boutons.

*Verdure luiſante*, voyez le beau piqueté.

### *Oeillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor.*

*Tricolor de Compiegne*, il eſt pourpre, de couleur de roſe pâle & blanc, le pourpre eſt enfoncé & le blanc tres-fin, mais ce qui eſt de ſurpaſſant pour un tricolor, c'eſt qu'il eſt gros & large, ſa fleur fort ronde ; fournie de beaucoup de feüilles tracées de gros panaches de pieces emportées, qui ſe ſuccedent les unes aux autres, c'eſt-à-dire qu'un panache de pourpre ſuit celui de roſe pâle ſur un fin blanc, qui doit paſſer plûtôt pour un panache que pour le champon : le fond de l'Oeillet ne creve point avec cinq boutons : ſes marcottes ne ſont pas fortes, la pourriture attaque le *tricolor*, c'eſt pourquoi il faut le preſerver des méchantes pluyes.

*Tricolor Poncet*, ne differe du premier qu'en groſſeur, n'étant pas ſi large ni ſon blanc ſi fin, ni les couleurs ſi bien détachées.

*Quadricolor & Quincolor d'Amiens*, ils ſeroient beaux, s'ils étoient détachés & gros, mais ils ſont confus peu larges & ſujets à dégenerer, ne ſe maintenant pas plus de deux ans dans la même fleur.

*La diverſité des trois couleurs*, cet Oeillet eſt fort bizarre, mais qui porte une groſſe fleur, qui a ſept couleurs fort diſtinctes & ſeparées, ſon blanc eſt fin ſur lequel paroît un brun noir & un beau rouge; ſa plante eſt mediocrement forte: il ſe trouve à Lille: il ne creve point avec cinq bourons qui graineront.

*La joliete ou Joliveté des quatre couleurs*, eſt un Oeillet panaché d'un beau pourpre fort brun, d'un beau rouge, ſur un fin blanc, mais toutes ſes couleurs ſont tres bien & également diſtinctes & détachées; il ſe trouve à Lille facilement.

*La Chinoiſe*, eſt un tricolor rare, ſon blanc eſt de laict tranché de gros panaches bruns, comme s'ils étoient noirs & de couleur de roſe, ſa fleur large ſe trouvera à Lille, cinq boutons lui ſuffiſent.

*Le Zelandois*, c'eſt un quincolor dégeneré: on en fait cas à cauſe de ſa couleur qui eſt fort bizarre.

*La Conquête de Lor*, eſt de couleur d'Ardoiſe, & ſe trouve à Lille.

## CHAPITRE XXXVI.

### *Des Oreilles d'Ours.*

L'Oreille d'Ours eſt Françoiſe: il s'en trouve dans les prez de pluſieurs Provinces de France, mais avec cette difference de celles des Jardins, que *les premieres* ſont toutes de méchantes couleurs & tres petites cloches, & *les autres* tirées parmi de bonnes ſemences, ont ces qualitez deſirables dans les fleurs qui ſont plaiſir à voir.

Quoi qu'elle ſoit Françoiſe, les François ne ſont pas les premiers qui en ont reconnu les beautez; les Flamans y ſont plus attachez qu'eux, ce ſont eux qui ont élevé à Lille en Flandres les premieres panachées. Ils les appellent *Auricules*.

Digitized by Google

## ARTICLE PREMIER.

### *Qualitez que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours.*

PUiſque la fanne paſſe & point embarraſſante, rend une fleur recommandable, *l'Oreille d'Ours* l'emporte ſur pluſieurs.

La fanne qui s'étend eſt un peu plus agréable que celle qui eſt ſi droite.

C'eſt un grand défaut à la tige de la fleur quand elle eſt ſi déliée qu'il faut la ſoûtenir; auſſi bien que quand elle eſt ſi courte, qu'on ne voit quaſi point le bouquet: une juſte proportion eſt à deſirer en toutes choſes, & principalement en celles qui ſont deſtinées au plaiſir de la vûë.

Plus les cloches ſont grandes & ouvertes; plus l'Oreille d'Ours eſt eſtimable.

Il y en a beaucoup qui ſe gaudronnent, c'eſt un défaut.

Il faut que la queuë de la cloche réponde à la largeur de la fleur. Une tres-grande fleur qui auroit la queuë de ſa cloche tres courte, déplairoit plus que ſi elle étoit proportionnée.

On leur ſouhaite l'œil grand & bien arrêté, point baveux ni imbibé.

L'œil eſt ce petit rond du milieu de la fleur qui eſt preſque toûjours ou jaune ou citron.

On ne fait cas que des panachées. Si l'on eſtime quelques pieces, ce ſera à cauſe d'une largeur extrême, ou d'une couleur ſi bizarre, qu'on eſpere qu'à force d'en ſemer la graine, il pourroit en venir quelque panachée qui en tiendroit.

Entre toutes *les luſtrées, les ſatinées, les brillantes & bizarres* ſont toûjours les plus belles.

Plus cette fleur a également de panache & de couleur, plus elle eſt belle.

Il faut s'attacher à trouver des couleurs differentes en Oreilles d'Ours, car pluſieurs ſe reſſemblent auſſi bien que les Oeillets, il y en a beaucoup plus de fleur à fleur, que de viſage à viſage, mais il faut avoir des varietez promptement ſenſibles à tout le monde.

La nature ne s'épuiſera jamais, elle nous montre toûjours quelque choſe de nouveau dans ſes productions. Il y a à preſent pluſieurs Oreilles d'Ours doubles & panachées. Il y en a même qui ſont quelquefois juſqu'à trois cloches les unes dans les autres, elles ſont rares & cheres. A force de ſemer ce progrés pourra aller plus loin.

Plus l'Oreille d'Ours a de clochettes sur la même tige & plus elle est belle. Quand elle fait un gros bouquet de cloches tout autour de sa tige, on l'appelle *Polyanthée*.

## ARTICLE II.

### *De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les œilletonner.*

CEtte plante est gourmande & aime la fraîcheur, il lui faut un peu plus de terre franche qu'à l'Oeillet.

Sur quatre panetées de terre franche, il en faut trois de terrot de fumier de cheval & deux de terrot de fumier de vache.

Après avoir dit que l'Oreille d'Ours aime la fraîcheur, on devroit peu parler de son gouvernement. On peut bien juger qu'il ne la faut pas laisser exposée au Soleil ardant: cependant pour instruire davantage, il faut mieux être un peu plus prolixe.

Dés le commencement du Printemps avant la fleur, mettez vos pots d'Oreilles d'Ours au Soleil levant ou couchant, sur des ais élevez sur des treteaux ou du moins sur des carreaux, de peur qu'étant posez à platte terre, le ver n'entre par le trou du pot, qu'il ne mouline & ne renverse incessamment la terre. Essayez de les placer de sorte que le Soleil ne les voye que trois ou quatre heures du jour, elles s'en conservent beaucoup mieux, & le coloris de la fleur en est plus velouté & plus foncé.

Ne leur donnez de l'eau que quand elles en ont besoin; trop les pourriroit, trop peu aussi les feroit languir. Pour éviter un danger, ne tombez pas dans l'autre.

Lorsqu'elles sont en fleur, il faut avoir soin d'ôter de vos pots les Oreilles d'Ours dont tous les œilletons poussent entierement purs, & à moins que ce ne soit une espece tres-rare, il ne faut pas planter le pied à part en pleine terre pour attendre qu'il repousse quelque œilleton panaché.

S'il n'y a qu'un œilleton pur & un autre panaché, il faut détruire le pur & conserver l'autre: le même qui est devenu une fois pur ne devient jamais panaché. Pour detruire un œilleton pur, ne déplantez pas votre plante, mais arrachez la feüille à feüille, & quand il n'a plus que le tres petit cœur, & que vous ne pouvez plus tirer de feüilles, coupez adroitement ce petit cœur sans endommager le collet ou haut de la plante, car c'est ce que les nouveaux

Digitized by Google

œilletons repouſſent & c'eſt ce qu'il faut conſerver.

Si le pied qui eſt dans votre pot eſt garni de pluſieurs œilletons & que vous ayez envie de multiplier l'eſpece, attendez que la fleur ſoit paſſée, poſez votre pied d'Oreilles d'Ours quand ſa terre ne ſera point moüillée, ſecoüez-la ſi bien que toutes ſes racines en ſoient nettes, partagez votre pied en autant de parties qu'il aura de forts œilletons, & faites de chaque œilleton une portée differente, laquelle reproduira de même de nouveaux œilletons, & ainſi avec un peu de ſoin vous ne ſçauriez manquer de plantes.

Pourvû que chaque œilleton que vous replanterez ait ſeulement un filet de racine, il ſuffira pour le faire reprendre. S'il en a davantage ce ſera tant mieux. Il eſt aiſé de donner ordre que chaque œilleton ait beaucoup de racines, parce que s'il ne ſe ſépare pas aiſément de lui même, il faut fendre le navet de la plante tout au milieu, cela ne l'endommage point: ainſi ſi ſur un même pied vous aviez quatre œilletons qui ne ſe partageaſſent point, coupez librement votre navet en quatre; vous êtes le maître par-là de laiſſer autant de racines que vous voudrez à chaque œilleton.

Après avoir coupé le navet, plantez votre œilleton juſques tout au haut du collet, qu'il ne ſorte ſeulement que les feüilles, arroſez le fortement & laiſſez votre pot à l'ombre au moins un mois, il faut pendant ce temps-là donner de l'eau un peu ſouvent pour faire facilement reprendre, mais il n'en faut pas donner chaque fois abondamment.

Lorſque vos pots qui ont bien fleuri, ont fait leur devoir ſur votre theatre, remettez-les au même lieu où ils ont fleuri, conſervez leurs graines, & pour avoir des nouveautez, ſemez abondamment. En cette plante là & en toute autre, c'eſt par-là qu'on s'enrichit le plus.

Il faut dans les grandes chaleurs de l'Eté ôter vos pots du lieu où ils étoient & les mettre tous à l'ombre: cette précaution eſt de conſequence. Le grand Soleil & le grand chaud font fondre les Oreilles d'Ours & les tuent entierement.

En Automne remettez les en leur place ordinaire, & en Hyver expoſez les au Soleil du midi, elles en ont beſoin alors. Quelque ſoin que vous preniez de bien ſituer vos Oreilles d'Ours, il s'en pourrit ſans ceſſe beaucoup de feüilles, épluchez-les en toutes ſaiſons, & comme on ébranle ſouvent le pied en arrachant les feüilles, raffermiſſez le en appuyant le doigt autour, & quand ou par les arroſemens ou autrement la terre s'abaiſſe & que le collet ſe dé-

Digitized by Google

couvre, remettez de la terre sur votre pot pour le garnir.

La terre dans laquelle on plante les Oreilles d'Ours est un peu forte, & si on ne la couvroit pas sur son pot, elle se fendroit, ou elle se décoleroit, ou se durciroit : pour empêcher ces inconveniens, il faut mettre sur le pot un bon doigt de sable noir ; le sable blanc ou jaune feroit le même effet à l'égard de la plante, mais il en feroit un mauvais à la fleurison. Le rapport de sa couleur à la plûpart des fleurs des Oreilles d'Ours diminueroit le coloris. Il semble que cette remarque soit petite, mais dans la pratique elle est fort grande.

Ce sable qu'on met sur la terre du pot de l'Oreille d'Ours entretient sa fraîcheur, aide à faire entrer aisément les arrosemens, & empêche plûtôt le pied & les feüilles de pourrir, que si on se servoit de quelque terrot que ce fût. Plus on craint la pourriture, plus on doit éloigner le fumier.

Parce que vos pots sont souvent à l'ombre, le dessus se moisit & produit une verdeur desagreable à voir, ratissés-la & remettés de nouveau sable : la beauté ne va jamais sans la propreté.

L'Oreille d'Ours ne craint point ordinairement la gelée, cependant si vous avés de la place de reste dans vos serres, crainte de la pourriture ou de quelque nouvel accident, serrés vos belles, ce soin leur vaut beaucoup.

## ARTICLE III.

### *De la graine d'Oreille d'Ours, la maniere de la semer & d'en élever le Plan.*

IL faut particulierement s'attacher à recüeillir la graine de vos plus belles plantes, de vos plus grandes cloches, de vos plus veloutées, & sur tout des doubles & des triples : negligés donc la graine des plantes ordinaires, semés plûtôt moins, & semés bon.

Cette graine veut être semée au commencement de Septembre.

La maniere de la semer est vétillarde, mais faute d'en faire toutes les petites façons, de grands Curieux en ont semé plusieurs années de suite, sans qu'il leur en soit levé une seule. Elle craint tout à fait d'être couverte de terre, elle aime beaucoup la fraîcheur & demande à cause de sa petitesse plus de précaution que toute autre.

Emplissés de tres-bonne terre legere & finement passée des terrines ou des caisses plattes, appuyés la main sur la terre pour la pres-

Digitized by Google

ſer, afin qu'elle ne fonde pas lors de l'arroſement, & pour toute preparation, à la reception de vos graines, quand vôtre terre eſt bien uniment preſſée, faites de legeres fentes avec le tranchant d'un couteau, que ces fentes ſoient tres-preſſées & peu profondes, ſemés enſuite vôtre graine un peu claire, & repaſſés tres-legerement la main ſur vos fentes pour les unir: ou la graine eſt tombée dans vos petites fentes, ou elle ſe trouve envelopée de la terre que ces fentes avoient élevée, & cela ſuffit pour la faire germer. Arroſés auſſi-tôt vos terrines ou caiſſes avec un petit arroſoir de fer blanc à pompe dont les trous ſoient tres-petits, afin que l'eau tombe deliée & qu'elle ne batte point la terre, mettés vos graines ſemées à l'ombre, qu'elles n'en ſortent point que quand vous les voudrés replanter en planches, ayés ſoin qu'elles ſoient toûjours humides.

Elevés ſans y manquer vos terrines ou vos caiſſes dans leſquelles vos graines ſont ſemées, à moins qu'elles n'ayent des pieds tres-haut, car les vers entrent ou par les trous des terrines ou par les fentes des caiſſes, & remuant la terre quand la graine germe, ils la deracinent, la renverſent & la font perir abſolument.

Quelquefois la graine leve dés la même année que vous l'avés ſemée: ordinairement elle leve à la fin du Printemps de l'année ſuivante, mais on en a vû qui n'a levé que la ſeconde année.

Quand elle eſt forte & en état d'être replantée, il faut la mettre en planche en quelque endroit frais du Jardin, & à la premiere fleur la traiter ſelon ſon merite & la planter dans des pots, ſi elle eſt panachée.

## CHAPITRE XXXVII.

### *De l'Orchis de Serap.*

IL eſt le plus eſtimé de tous les Orchis, il produit autour de ſa tige un bouquet de fleurs blanchâtres, qui ont cela de propre, que le jour elles ne ſentent rien, mais la nuit elles repandent une tres-agreable odeur.

Il aime l'ombre & l'humidité, il lui faut une forte terre, cinq doigts de profondeur & autant de diſtance. On le leve tres-rarement.

Digitized by Google

## CHAPITRE XXXVIII.

### *De L'Ornithogalon.*

IL y a plusieurs sortes d'Ornithogalon, mais *l'Arabesque* que l'on appelle autrement *lys d'Alexandrie* & *l'Etranger*, que l'on appelle aussi *Ornithogale d'Inde*, sont les plus estimés.

*Le premier* produit à l'extrémité de sa tige comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feüilles blanches, entourent un bouton vert brun, que plusieurs appellent, *les larmes de Nôtre-Dame:* elles commencent à fleurir par le bas, à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent.

*L'Etranger*, que l'on appelle *d'Inde*, est encore plus beau & plus estimé que le precedent. A l'extremité de sa tige il fait monter un épi pointu & long d'un demi pied, autour duquel viennent petit à petit plusieurs fleurs blanches, qui decouvrent un bouton vert qui est au milieu.

*L'Ornithogalon* demande du Soleil, un terroir à potagers, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance; on le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup.

*L'Etranger d'Inde*, veut aussi du Soleil, mais il le faut mettre dans des pots pour le serrer l'hyver, parce qu'il craint beaucoup le froid: il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement & un empan de distance: mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot; On le leve rarement, mais quand la graine en est mûre, on la seme: on la replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

## CHAPITRE XXXIX.

### *Du Panache de Perse.*

ON l'appelle aussi Lys de Suze, il jette autour de sa tige grande abondance de petites fleurs pendantes en petits frisons, qui forment une longue pyramide: cette fleur ne paroît jamais si belle que lors que sa tige se ploye, & qu'elle retombe en bas, car pour lors il se forme tant de petits bouquets, & il s'éleve du fond tant de petites pointes dorées, qu'il semble que la Déesse des fleurs, ait pris plaisir à y répandre tous ses trésors.

Cette

Digitized by Google

Cette fleur ne veut avoir que mediocrement de Soleil, une terre de potagers, la profondeur de quatre ou cinq doigts & distance d'un empan. Et comme son oignon n'a point de robe non plus que celui de la Courronne Imperiale, quoi qu'il soit un peu plus long & plus élevé, on le tire de terre tres rarement, & cela se fait au mois de Septembre, & il faut le replanter aussi-tôt.

## CHAPITRE XL.

### *De la Paralyse.*

IL y a de deux sortes de Paralyse, *la simple* & *la double : la simple* éleve sa tige à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes d'un blanc pâle, qui se renversent par le bord des feüilles.

*La double* est differente de la simple dans la couleur, aussi bien que dans la figure : car outre qu'elle tire au Citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres, c'est pourquoi on lui a donné le nom de *l'une dans l'autre.*

Elles veulent toutes deux être mises en bonne terre, fort au Soleil, & être gouvernées comme les *marguerites.*

## CHAPITRE XLI.

### *De la fleur de la Passion.*

CEtte fleur que les Indiens appellent *Marocato*, & que nos Jardiniers modernes nomment *Grenedille*, est considerée comme un miracle sur lequel Dieu a distinctement figuré les principaux mysteres de la Mort & Passion de Nôtre-Seigneur : car si nous regardons les feüilles qui environnent cette fleur, elles nous representent l'habit dont les Juifs le revêtirent par dérision : ces pointes aiguës qui paroissent à leurs extremités, ne sont-elles pas la figure des piquantes épines dont ils couronnerent sa tête ? & ces petits filets tachés de couleur de sang qui s'épandent tout autour, nous representent les fouëts avec lesquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve au milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate. Le chapeau qui est au-dessus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre, qui lui fut presentée. Ces 3. ou 4. petits piquets qui s'élevent au-



Digitized by Google

dessus de la colomne, forment les clous pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feüilles pointuës par le haut, & qui par le bas tiennent à la tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la croix qui ne se montre pas exprimée sur cette fleur, comme tous les autres instrumens de la Passion.

Cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre grasse & bien détrempée: pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre: elle vient bien dans des pots & dans des planches, mais il les faut soigneusement border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toûjours la liberté, dés qu'elle commence à pousser, il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec du filet.

## CHAPITRE XLII.

### *Du Piment Royal.*

LE *Piment Royal* que l'on appelle *Rhus*, a plusieurs petites branches, ausquelles sont attachées des feüilles deux à deux & semblables à celles du Cornier. Il fleurit au mois de May: au bout de chaque branche, il vient une grappe qui est verte au commencement, & croissant peu a peu prend une couleur vermeille, & à la fin cette fleur qui est semblable à l'Amarante, est d'un pourpre éclatant & velouté, mêlée de quelques petits grains de jaune doré, qui la rendent encore plus belle.

## CHAPITRE XLIII.

### *De la Plumelle ou Cornette.*

IL y a la simple & la double; parmi la simple celle qui est violette est la plus belle, & parmi la double, l'incarnate est la plus estimée. Elle differe de la Giroflée en ce qu'elle a les feüilles plus étroites & plus tranchées: elle veut pourtant avoir en tout la même culture.

Digitized by Google

## CHAPITRE XLIV.

### *Des Renoncules de Tripoly.*

LA plante que Charles de l'Ecluſe nomme dans ſes Livres *Ranunculus Aſiaticus grumoſa radice*, eſt ce qu'on appelle en François *Renoncule de Tripoly*. Il y en a de diverſes eſpeces, les uns portent des fleurs ſimples, les autres de doubles.

Pour bien entendre la deſcription qu'on en va faire, il faut ſçavoir qu'il y en a qui ne portent qu'une ſeule couleur: les autres en portent pluſieurs, le dehors des feüilles de la fleur ſe trouve quelquefois d'une couleur, mais le dedans d'un autre. Parlant de ces derniers, on commencera à nommer la couleur du dehors la premiere, parce que c'eſt celle-là qui s'aperçoit la premiere, lors même que la plante n'eſt encore qu'en bouton, puis la couleur qui eſt par le dedans: le bouton noir en forme de Turban qui eſt au milieu de chaque fleur des ſimples où ſe forme la ſemence, ne varie point de couleur; c'eſt pourquoi on n'en parlera pas en décrivant leurs fleurs cy-après.

On commencera par ceux qui ne portent qu'une couleur & ſont ſimples.

*Les Renoncules ſimples de Tripoly de ſimple couleur*, ſont de cinq eſpeces, ſçavoir; *Le blanc*, *le jaune doré*, *le jaune pâle*, *la couleur de citron*, *le rouge brun*, qui eſt odoriferant.

*Les Renoncules ſimples de double couleur*, ſont.

*L'Africain*, qui eſt jaune doré, marqueté de nacarat, ſur un fond jaune.

*L'Aurore*, eſt jaune panaché de nacarat par le dehors de la fleur, ſur un fond jaune d'aurore.

*Le Beſançon*, eſt un jaune pâle, marqueté de rouge, ſur un fond jaune.

*Le Calabrois*, eſt chamois bordé de rouge, ſur un fond chamois.

*Le drap d'or*, eſt jaune doré, mêlé de rouge par le dehors de ſa fleur, de ſorte qu'il reſſemble à du drap d'or, ce qui eſt cauſe qu'on le nomme ainſi.

*Le Melidor*, eſt rouge cramoiſi, bordé d'Iſabelle par le dehors de la fleur ſeulement; le fond eſt Iſabelle.



Digitized by Google

*Le Parmesan*, est jaune doré, bordé de rouge, sur un fond jaunâtre.

*Le Passe-rose*, est de couleur de rose vermeille nué de blanc sur un fond blanc.

*Le Romarin*, est couleur de chamois, marqueté de rouge par le dehors de la fleur, le fond est chamois.

*Le Satiné*, est blanc, marqueté de rouge par le dehors, sur un fond blanc.

*Le Sydonien*, est couleur de chamois, marqueté de rouge, sur un fond chamois.

*Les Renoncules doubles de simple couleur*, sont:

*Le Rouge cramoisi*, ou sang de bœuf.

*Le Géant* ou *Peone de Rome* est tout rouge, fait grosses fleurs, & les feüilles n'en sont pas bien unies.

*Le Géant de Constantinople*, qui porte ses fleurs plus grandes que le précedent, aussi ses feüilles sont mieux rangées.

*Le jaune à feüilles de rüe*, celui-ci porte ses fleurs plus petites que les précedentes.

*Le jaune d'Italie*, à feüilles d'ache, ses fleurs ressemblent à celles des grands bassins doubles.

*Les Renoncules doubles à double couleur*, sont:

*Le Bosuel*, celui-ci provient du petit Rat orangé vulgaire, lequel est rayé de jaune.

*Le Géant* ou *Jaune de Rome*, rayé de jaune; il est sujet à varier, portant quelquefois plus de rouge que de jaune, & quelquefois plus de jaune que de rouge.

## CHAPITRE XLV.

### *Des Roses & Rosiers.*

IL y a plusieurs sortes de Roses: *La Rose odorante* & *la Rose sans odeur. La Rose d'Hollande* à cent feüilles, *les Roses blanches de lait*, *la blanche rouge*, que plusieurs appellent: *Rose de Virginie. La Blanche tachée*, *les Rouges pâles*, *les Roses de couleur de chair*, *les Rouges couvertes*, appellées *de Provins. Les Roses panachées*, *les Roses simples de couleur de Velours rouge*, le dessous des feüilles de couleur de jaune sale, & les *Roses de tous les mois*, qui est une espece de Muscade rouge, portant ses fleurs par bouquets. *La Rose jaune*, qu'on appelle *la Grande. Les Roses de Damas ou Muscade.*

Digitized by Google

Toutes les Roſes veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte; on les plante au mois de Novembre & de Février de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de diſtance les uns des autres, on les taille au mois de Mars, on les arroſe dans l'Eté & dans l'Automne. On ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle.

A toute ſorte de Roſiers, il n'y a point d'autre façon que de leur donner quelquefois un leger labour, les nettoyer & décharger du trop de bois & de celui qui eſt mort.

La Roſe de tous les mois veut être expoſée en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce & ſablonneuſe, pour porter tous les mois, & quand ſes premieres fleurs ſont paſſées, on les taille au nœud, au deſſous où étoient leſdites fleurs, & ainſi faiſant aprés chaque portée de fleurs, vous en aurez huit mois durant, ſçavoir depuis les premieres, juſques environ la Notre-Dame de Decembre.

Si ces *Roſes* ou *Roſiers* ne ſont pas en terre propre, expoſés & taillés comme on a dit, ils ne portent qu'une fois non plus que les autres.

Ou bien on les taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaiſſent & qui ſe renouvellent, apporteront des fleurs avec plus de force.

On les taille encore de nouveau, trois jours avant la pleine Lune de Mars, laiſſant ſeulement un œil ou deux à chaque branche; aprés on déchauſſe le Roſier tout au tour, & on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle, & on l'arroſe quand il en a beſoin. Quand elles commencent à fleurir, il en faut cueïllir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'Eté plus grande quantité de fleurs.

Si vous n'avez pas naturellement de la terre de la qualité ci-deſſus marquée, pour les ſuſdits Roſiers, vous pouvez leur faire un fond artificiel, en les plantant dans du ſable amandé & en quantité ſuffiſante.

*La Roſe d'Hollande* à cent feüilles; celle qui ſent ou celle qui n'a point d'odeur demandent une même culture, elles veulent un lieu frais, peu de Soleil & une terre forte. On les taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extrémités qui ſont ſéches. Elles peuvent porter en Automne, quand on les taille au Printemps à un pied ou un pied & demi près de terre.

*Les Roſiers d'Hollande* ſe plantent ſi l'on veut aux pieds des arbres

Digitized by Google

de haute rige, & on les fait mònter ſur ces arbres, où ils étalent leur belle & délicate marchandiſe en la ſaiſon, ce qui eſt bien agréable.

*La Roſe jaune double*, ne veut du Soleil que médiocrement, elle aime le froid & veut être en liberté, c'eſt pourquoi il ne la faut ni lier, ni ſerrer. Quand on la taille, on n'en coupe que l'extremité des branches qui ſont ſéches; elle veut être garantie des grandes pluyes, autrement les fleurs pourriſſent & n'épanoüiſſent pas bien, c'eſt pourquoi on leur fait un abri, quand les années ſont trop pluvieuſes: pour la faire mieux fleurir & empêcher que les boutons n'avortent, il eſt bon d'en ôter une bonne partie, avant que de les laiſſer ouvrir.

Pour les faire porter tous les ans, il faut après que les fleurs ſeront paſſées les tailler aſſez court, & s'ils pouſſent beaucoup de bois en Automne, vous les taillerez encore en Février ou en Mars ſuivant.

*Les Roſiers panachez* ſont des eſpeces de Nains: (comme les Batavis,) on peut les mettre dans des pots, ſi l'on veut, où ils ſont bien de même qu'en pleine terre.

On peut greffer un Ecuſſon de ces Roſiers, & d'autres ſur des Roſiers communs, & ces Ecuſſons ne manquent jamais de porter l'année ſuivante, s'ils ſont dormans; les pouſſans portent en l'Automne de leur même année.

Ce qui eſt plus avantageux que de les avoir de plan, où ils ſont deux ou trois ans ſans porter.

*Les Roſiers Muſcats blancs*, veulent être taillez tous les ans en l'Automne, ou au Printemps à un demi pied près de terre, il faut les couvrir de long fumier pendant l'Hyver de crainte qu'ils ne gêlent, & au Printemps vous leur donnez un leger labour, lorſque vous leur ôtez ledit fumier.

Et quand les fleurs commencent à paroître, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pied & demi de bas, & à chaque œil il pouſſera un jet, qui donnera auſſi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

### *De la Roſe de la Chine.*

*La Roſe de la Chine*, qui d'abord a eu le nom de *Barbare de Fuyo*, eſt appellée aujourd'hui par quelques uns, *Mauve d'Inde* & *Mauve du Japon*, mais elle eſt plus connuë par le nom de *Roſe de Sienne*. Elle s'éleve avec le temps à la hauteur d'un arbre, dont l'écorce du tronc eſt pâle & de la couleur du figuier, & les feüilles toutes ſem-

Digitized by Google

blables. Elle jette plusieurs branches, qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une noix, qui s'ouvrent & s'étendent à la largeur d'une Rose à cent feüilles, & elle est assez fournie de feüilles crépuës & frisées.

Elle fleurit dans l'Automne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours, mais elle a des couleurs si belles & si variées, qu'on ne la peut voir sans l'admirer. Au commencement elle est blanche, puis elle rougit, & enfin elle se charge & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpetuer la race, il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars à la fin de la Lune: on la met loin à loin en bonne terre legere, qu'il faut avoir passée dans un crible fin, & l'ayant préparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre: on l'arrose à petites gouttes, & on lui donne peu à peu du Soleil, au bout de trente jours elle commence à lever, & quand ces petites plantes sont devenuës plus grandelettes, on leur met un peu de terre au pied, de même qualité que la premiere, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes. Finalement pour les défendre de la rigueur de l'Hyver, on les serre dans un lieu chaud & aëré.

Au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle, pourvû qu'elle soit bonne, elle apportera des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La bouture s'en plante au mois de May: & pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter incontinent après l'avoir coupé, dans un lieu fort au Soleil & en bonne terre, de la profondeur d'un demi pied ou plus, selon la grosseur du brin duquel il faut couper l'extrémité avec tous les yeux, & il faut couvrir les playes avec de la cire d'Espagne, pour les défendre du chaud, du froid & des pluyes qui lui pourroient nuire. Ainsi en six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

### *De la Rose de Gueldres ou Suseau Rosal.*

Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere qu'il est tres-aisé de la réduire à la grandeur d'un arbre: il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois, soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une

Digitized by Google

couleur vineuſe. Ces petites parcelles de fleurs s'amaſſent toutes enſemble, font comme de groſſes balles rondes, qui ſont ſur l'arbre, comme autant de globes ſoûtenus par un Atlas.

Il veut peu de Soleil, un terroir humide & fort: on le taille au mois de Mars & on n'en coupe que ce qui eſt ſec.

## CHAPITRE XLVI.

### *Du Saffran.*

LE *Saffran* fleurit au Printems & en Automne, il eſt auſſi changeant dans ſa fleur que dans ſes couleurs; car quelquefois il devient ſimple, & d'autres fois il eſt rempli de feüilles.

*La Scabieuſe*, que pluſieurs appellent *la Fleur de Veuve*, eſt de deux ſortes: car il y en a de commune, & c'eſt celle-ci, que par excellence on nomme *la belle Scabieuſe*. Elles n'ont rien de different dans leurs fleurs, ſinon que celles-ci eſt bien plus couverte, & qu'elle eſt comme d'un violet cramoiſi marqueté. Elle a une certaine odeur comme de Muſc, qui eſt agréable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de prés.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à Potager. On l'arroſe quand elle en a beſoin: cette fleur dure trois ans, c'eſt pourquoi pour en avoir, il la faut ſemer.

## CHAPITRE XLVII.

### *De la Sgarza odorata.*

ELle éleve quelquefois ſa tige à la hauteur de plus de deux pieds: au bout elle pouſſe quelques boutons longuets, qui renverſent des feüilles jaunes qui forment comme des lys: du fond il ſort comme de petits brins de la même couleur. Quand cette fleur n'auroit rien de recommandable que ſon odeur, c'eſt aſſez pour la faire eſtimer. Elle ſe cultive comme la ſcabieuſe dont on a parlé ci-deſſus.

CHAPITRE

Digitized by Google

## CHAPITRE XLVIII.

*De la Speronelle ou Eſperon de Chevalier.*

LA *Speronelle*, que les Allemans appellent *Ritter Sporn*, c'eſt-à-dire *Eſperon de Chevalier*, eſt encore appellée *Conſoulde Royale*, la fleur en eſt double; il y en a *de Blanche*, de *Turquoiſe*, *d'Incarnate* & d'autres couleurs. Elle a les brins déliés, revêtus de petites feüilles longues & étroites, têtuës & jointes enſemble.

Pour en avoir de la race, il en faut ſemer la graine: elle veut un grand air, une terre à potagers, & quand le beſoin le demande, elle veut être abondamment arroſée.

## CHAPITRE XLIX.

*Du Soleil nommé Tourneſol & la grande Plante.*

CEtte grande plante a pluſieurs noms, Matthiole l'appelle *Couronne Royale* & *Coupe de Jupiter*: Les autres *Soleil d'Inde*, *Belide de Pline*, *Cloche d'Amour* & *Roſe de Jerico*. Il éleve ſa groſſe tige boutonneuſe quelquefois juſques à la hauteur de ſix ou ſept pieds, à l'extrémité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand pas le dehors tout à l'entour un cercle de feüilles d'un beau jaune doré, dont tout le dedans eſt rempli d'une certaine graine brune obſcure. Et parce que comme *l'Heliotrope* ſe tourne toûjours aux rayons du Soleil, quelques-uns l'ont appellé pour cette raiſon *Tourneſol*. Quelquefois la tige ſe ſépare en pluſieurs branches, qui portent chacune une fleur.

Cette grande plante veut un grand Soleil & une terre bien graſſe; & comme elle vient de graine, après qu'elle eſt levée & qu'elle eſt grandelette, on la tranſplante dans un lieu où domine le Soleil, & on l'arroſe dans les temps.

## CHAPITRE L.

### *Du Treffle des Marèts.*

CEtte plante, qui ſur chacune de ſes queuës produit trois petites feüilles rondes en ovale, éleve ſa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle ſe charge juſques à la cime de certaines petites fleurs blanches, qui reſſemblent aux Jacinthes avec certains petits filets comme les capriers, qui ſont fort agréables à voir & ſentent admirablement bon.

Elle ſe plaît plus à l'ombre & à l'humidité qu'au grand Soleil.

## CHAPITRE LI.

### *De la Tubereuſe.*

CEtte fleur s'appelle auſſi *Jacinthe d'Inde*, parce qu'elle en eſt la ſeconde eſpece. Elle éleve au deſſus de ſa tige un bouquet de pluſieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois. Mais comme les choſes les plus belles & les plus eſtimées veulent être vûës long-temps, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ſes feüilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des *Jacinthes blanches orientales*, mais elles ont les bords moins renverſez & ſont une fois auſſi grandes: & bien que les premieres fleurs ſe paſſent, cela n'empêche pas que les dernieres ne ſoient d'une beauté incomparable, & d'une ſi longue durée, qu'encore qu'elles fleuriſſent tout l'Eté, on en voit encore durant toute l'Automne. On dit qu'il y a des Tubereuſes rouges.

La Tubereuſe veut être dans un endroit fort découvert dans une terre graſſe & bien détrempée: elle ſe conſerve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Il ne lui faut pas plus de trois ou quatre doigts de profondeur, il la faut mettre ſeule, ou ſi on la met avec d'autres, il lui faut doner un empan de diſtance des autres oignons.

Pendant l'Eté il la faut arroſer continuellement & abondament tous les ſoirs, (même à midi.) Durant l'Hyver, pour ne la pas expoſer aux injures du vent, du froid & des pluyes, il la faut ſerrer dans un lieu à couvert, qui ait neanmoins bien du Soleil, & qui ſoit bien aëré.

Digitized by Google

Afin que ſon bouquet ait plus de fleurs, les Peres Chartreux mettent au fond du pot le tiers de terrot de fient humain conſumé de pluſieurs années.

Au mois de Mars à la fin de la Lune, il faut les lever & en ôter les cayeux pour planter dans d'autres pots à part, & ayant choiſi les meilleurs Oignons, on leur ébarre les longues racines & puis on les replante, mettant premierement un peu de terre ſur laquelle on repoſe l'Oignon, afin que les cheveux & la racine y entrent, s'y étendent plus aiſément & qu'elles en reçoivent plus de nourriture.

Après que la fleur des Tubereuſes eſt paſſée, il faut renverſer le pot & le mettre dans un lieu ſec, puis en tirer l'Oignon ſur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant l'Hyver juſqu'au mois d'Avril: & avant que de le mettre dans un pot, il faut durant quatre jours, le faire tremper dans du vin, & enſuite le planter.

Il faut auſſi prendre garde que l'Oignon ne géle pendant l'Hyver.

## CHAPITRE LII.

### *Des Tulipes.*

### ARTICLE PREMIER.

#### *De la difference des Tulipes & de leurs eſpeces.*

*Monſieur Ménage* dit que les Tulipes ſont originaires de Turquie; on les appelle Tulipes parce qu'elles ont quelque rapport avec la figure d'un Turban, qui en Italien eſt appellé *Tulipano.*

Encore que toutes les Tulipes ſoient d'une ſeule eſpece, (c'eſt-à-dire Tulipes,) neanmoins il eſt certain qu'il y en a de pluſieurs ſortes; des *Blanches*, des *Jaunes*, les *Rouges* communes ſont Tulipes, mais de trois ſortes, qui ne changent jamais, & ſont les plus communes, auſſi ſont elles eſtimées les moindres.

Il s'en voit d'autres de divers rouges, les unes plus enfoncées, les autres moins, les unes plus éclatantes & les autres plus foibles; & quand de ces ſortes, il s'en trouve dont le fond eſt ſelon que le connoiſſent les Curieux, alors ils les laiſſent grener, & ce ſont de ces graines que viennent les meilleures couleurs.

On remarque de deux natures de Tulipes, les unes *Printanie-*

*res*, & les autres *Tardives*; nous en voyons encore d'une autre ſorte, qu'on peut dire *Méridionales*, d'autant qu'elles fleuriſſent entre les *Printanieres* & les *Tardives*, & de toutes les trois nous en voyons de diverſement colorées.

*Des Printanieres*, il s'en voit de pluſieurs couleurs, & de parfaitement belles, dont les unes ſont merveilleuſement bien panachées, & les autres ſimplement bordées: la fleur s'avance d'environ trois ſemaines ou un mois avant les autres, & pour cela ſe nomment *Printanieres*. Pour *les Bordées*, les plus belles ſont celles qui ont la couleur fort éclatante, le bord grand & coupé nettement.

*Des Tardives*, auſſi-bien que des *Méridionales*, il y en a de pluſieurs ſortes de couleurs, dont les premieres ſont ſimplement bordées, elles ſont un peu plus en eſtime que les *blanches*, *jaunes & rouges*: les unes ſont *rouges bordées de rouge*, & ce qui les fait un peu conſiderer, c'eſt que la couronne qui eſt dans la fleur eſt parfaitement ronde.

*La ſeconde ſorte*, ſont couleurs qui nous viennent par le moyen des graines, & de celle-ci il s'en trouve de ſi diverſement colorées, qu'il eſt impoſſible aux Peintres & aux Teinturiers d'en imiter les couleurs: & ce ſont de ces couleurs, qui viennent les plus belles par l'induſtrie des curieux qui ſçavent aider à la nature, par un artifice que l'induſtrie & le temps leur a appriſe: & quoi que ces couleurs, comme couleurs, ſoient des moindres en beauté, neanmoins ce ſont les plus belles, comme ſeules capables de ſe changer en mieux, meilleures pour cüeillir les graines. Il s'en rencontre auſſi de *glacées* entre ces couleurs, qui eſt comme une eſpece d'ombre, de moindre couleur que celles du corps.

*La troiſiéme ſorte*, ſont celles qu'on nomme *Panachées*, entre leſquelles il y en a encore de pluſieurs ſortes, dont les premieres & les moindres ſont les *Paltots* de couleur rouge & jaune, & de couleur blanche & rouge, & dont il y en a de deux ſortes, ou de deux claſſes.

*La premiere* ſe nomme *Paltody*, il a les mêmes couleurs que le *Paltot*, mais il eſt bien plus fin & bien plus nettement panaché; il faut que celui-ci ait les paillettes noires ou brunes, ſi ce n'eſt lors qu'ils ont un fond noir, il faut que les pailletes ſoient jaunes.

*La deuxiéme ſorte de Panachées*, ſe nomme *Morillon*, il n'a que deux couleurs en ſa fleur. Il y en a encore de deux claſſes, dont la ſeconde s'appelle *Morillony*, il eſt beaucoup plus fin que le Morillon, &

Digitized by Google

ſes panaches ſont plus nettement coupées.

*La troiſiéme ſorte de Panachées*, ſe nomme *Agate* : il en eſt encore de deux ſortes, dont la premiere n'a que deux couleurs, & la deuxiéme, qui ſe nomme *Agatine*, en a trois & quelquefois plus. L'*Agatine* eſt ſans comparaiſon la plus belle Agate, & ſes couleurs ſont plus diſtinctes & parfaitement détachées les unes des autres.

*La quatriéme ſorte* eſt la plus belle de toutes, & ſe nomme *Marquetine* ou *Marquetrine* : c'eſt cette ſorte de Tulipe qui emporte le prix ſur les autres : il s'en voit de quatre ou cinq couleurs, quelquefois davantage. *La Marquetrine* eſt la plus belle, ſes panaches ſont détachées les unes des autres ſans aucune diminution, ſont nettes en leurs couleurs & arrêtées par un petit bord, comme un filet de ſoye bien délié : & c'eſt à quoi on connoît les plus belles.

Il s'eſt trouvé encore une ſorte de Tulipe d'une forme extraordinaire, elle eſt bizarre en ſes couleurs & affreuſe à voir, & pour cela s'eſt fait donner le nom de *Monſtre* : on en voit de diverſes couleurs.

Il en eſt d'autres qu'on nomme *Jaſpées*, leſquelles ont bien pluſieurs & diverſes couleurs, qui ne ſont pas ſeparées les unes des autres, mais ſe mêlangent enſemble comme dans le jaſpe.

Il s'en voit encore que l'on peut dire *doubles*, puiſqu'elles portent juſques à plus de vingt feüilles.

Il s'en eſt vû & on en voit encore, qui ont les feüilles de la fleur *vertes*, *de deux couleurs*, on les nomme *feüilles rayées*, mais il s'en trouve peu de belles.

## ARTICLE II.

### *Qualitez que doivent avoir les belles Tulipes.*

IL eſt à ſouhaiter que la forme & le vert des Tulipes, ne ſoient ni trop long, ni trop court, ni trop large, mais un peu friſé, & qu'il ſe couche ſur terre ; s'il eſt rayé il en eſt plus beau.

*La Tige* eſt mieux quand elle n'eſt ni trop haute ni trop baſſe.

La portée ordinaire du plus grand nombre de belles Tulipes doit regler cela ; on ne peut en preſcrire une meſure juſte, parce que la terre des Jardins étant differente, ou bonne ou mauvaiſe, elle fait des tiges ou plus hautes ou plus baſſes. Il faut auſſi dans ſa hauteur, qu'elle ſoit aſſez forte pour ſoûtenir la fleur : elle ſeroit un peu difforme ſi elle étoit trop groſſe.

*La forme de la fleur*, eſt tout à fait à rebuter quand elle eſt pointuë :

Digitized by Google

la connoiſſance de la curioſité, la doit rendre ſuportable dans une couleur quand elle eſt camuſe, parce que la feüille s'allongeant un peu en ſe panachant, cet effet corrige ce petit défaut. Il ne faut point du tout que la forme ſoit échancrée par le bas de la fleur, mais il faut que les feüilles ſoient larges à proportion de leur longueur. Les plus grandes fleurs bien proportionnées ſont les plus belles.

*Les Tulipes* doivent avoir ſix feüilles, trois dedans & trois dehors. Si elles en ont réglément ou plus ou moins, c'eſt un défaut; celles de dedans doivent être plus larges que celles de dehors: Si elles étoient toutes ſix égales, elles en feroient mieux, mais ce ſeroit un défaut, ſi celles du dedans étoient plus petites.

Il ne faut point eſtimer celles dont la forme eſt belle en entrant en fleur, mais qui deux ou trois jours après s'allonge & ſe gâte.

Non plus que celles qui étant fleuries, renverſent leurs feüilles par dedans ou pas dehors, ou qui ſe godronnent ou cofinent.

Il eſt de conſequence que la feüille de la fleur ſoit épaiſſe & étoffée, pour durer long-temps en fleur; une Tulipe qui y dure peu, n'eſt point conſiderée, quelque beauté qu'elle ait, & les Tulipes dont les feüilles de la fleur ſont minces ſont quelquefois grillées par l'ardeur du Soleil avant que d'être fleuries.

Toutes les Tulipes ont du dos, celles qui en ont le moins ſont les plus belles.

Les couleurs bizares ſont certainement les plus belles. Les plus nuancées ſont les plus beaux panaches. Plus leurs couleurs s'éloignent du rouge, plus elles ſont à priſer, parce que les fleurs ſont de plus beaux effets, avec cette exception neanmoins que les rouges à fond blanc ne ſont point à rejetter. Parmi les rouges, les couleurs de feu & de grenades, ſont les plus belles. Les ſortes bizares à fond tout blanc & les griſes à fond tout jaune ſont rares, & fort recherchées.

Plus le coloris eſt luſtré & ſatiné, plus il eſt terne, c'eſt un tres-grand défaut.

Les Tulipes qui étant fleuries ne conſervent point leurs belles couleurs pendant onze ou douze jours, ne doivent gueres être priſées, celles qui les gardent juſqu'à la fin de la fleur, ſont les plus belles.

Les plus petits fonds ſont les meilleurs pour faire de beaux panaches.

*Les fonds qui panachent le mieux ſont d'une même couleur, tant dedans que dehors.* Il faut bien comprendre cette regle, c'eſt tout le fin de la connoiſſance, pour le jugement le moins incertain, de ce

que doivent faire les couleurs. *Le dehors du fond*, ſont les plaques cerclées ou étoilées, qui ſont au bas des feüilles dans le vaſe, & *le dedans du fond*, c'eſt l'épaiſſeur même du bas des feüilles qui eſt couverte par la plaque; deſorte que ſi les plaques ſont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle, ce dedans qu'elle couvre ſoit jaune, ce jaune en montant dans le panache s'éteindra, en paſſant par le blanc de la plaque, ſi bien que pour n'avoir point de pareil accident à craindre, il faut que le dehors & le dedans du fond ſoit de même couleur.

Les plaques qui couvrent le dedans du fond de la fleur, ne montent jamais dans le panache, mais ſeulement le blanc ou le jaune qu'elles couvrent, & les autres couleurs qui y ſont contenuës par une vertu ſecrette, de laquelle on ne s'aperçoit point, comme en *la ſolitaire* qui panache de pieces emportées & ſéparées par de grands traits noirs, & dont le dehors & le dedans du fond ſont blancs.

Quand les plaques au dehors du fond demeurent toujours bien diſtinctes d'avec la couleur & le panache, c'eſt une eſperance tres-forte que la Tulipe ſe parangonnera, c'eſt-à-dire qu'elle reviendra tous les ans nettement panachée; mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de netteté au panache en de certaines années qu'en d'autres.

Les Paillettes ou Etamines, doivent être brunes & non pas jaunes, mais il n'importe pas de quelle couleur ſont les Pivots.

Il y a des couleurs de Tulipes qui approchent ſi fort les unes des autres, quoique de differentes eſpeces, que vous ne ſçauriez les diſtinguer que par ces Paillettes ou ces Pivots. Or la diſtinction des eſpeces eſt tres-neceſſaire à ſçavoir; car quand une eſpece panache à merveille & que vous voulez conſerver pluſieurs Oignons de ſa couleur, ſi elle ne differe d'avec dix ou douze autres eſpeces que par les Paillettes & par les Pivots, comment feriez-vous pour la démêler, ſi vous ne ſçaviez pas les examiner. Prenez donc garde que les Pivots de l'une ſeront plus gros & plus longs que de l'autre; qu'ils ſeront plus jaunes ou plus clairs, qu'ils ſeront entierement d'une couleur ou brunis à demi, ou brunis par en haut ou par en bas, ou enfin par d'autres diſtinctions qui ſe rencontreront. Examinez de même les Paillettes par leur couleur, la largeur & la longueur, & les fonds à pluſieurs differences qui les diſtinguent, & ſoyez certain que jamais les fonds, les Pivots, & les Paillettes ne ſont tout à fait conformes aux eſpeces differentes, quoique les

Digitized by Google

fleurs ſe reſſemblent tout-à-fait.

Quelques Curieux qui ne ſçavoient pas le ſecours des differences des Pivots & des Paillettes pour démêler leurs eſpeces, vouloient les reconnoître par la difference de l'odeur, mais c'eſt une connoiſſance foible & incertaine, & y en ayant d'aſſurées, il faut y recourir.

Les Tulipes panachées doivent avoir les mêmes qualitez que les ſimples couleurs, quant au vert, à la tige, à la forme & au fond.

*Le premier Panache*, eſt celui qui vient par grands traits, de differentes figures, bien coupez & ſéparez de leurs couleurs, & qui ne prend point de fond.

*Le ſecond*, eſt le Panache qu'on nomme *à Yeux* ou *à Iſle*, qui eſt par grandes pieces emportées nettement & qui ne vient point du fond.

*Le troiſiéme*, eſt celui qui vient en grande broderie bien détachée de ſes couleurs, & qui ne prend point du fond. Il eſt parfaitement beau quand il vient ſur des Bizares bien nuancées.

*Le quatriéme*, eſt celui de petite broderie, quand il eſt net & qu'il perce bien ſes couleurs; il eſt agréable, mais il ne l'eſt que ſur les Bizares qui ont pluſieurs nuances; quand il vient ſur d'autres couleurs, il reſſemble trop au drap d'or ou d'argent.

Les autres Panachées, dont la Panache prend du fond, ne laiſſent pas d'être quelquefois aſſez belles quand elles ſont bien nettes & partagées de leurs couleurs.

Toutes les Panachées qui ſont également partagées & entrecoupées de Panaches & de couleurs, ſont les plus agréables chacune en ſon eſpece.

Quand il ſe trouve beaucoup plus de Panaches que de couleur dans une Tulipe, cela gâte la fleur & la perd d'ordinaire, ſans qu'elle puiſſe jamais ſe rétablir; elle degenere en blanc & en jaune; c'eſt pourquoi il vaut mieux que la couleur ſoit dominante, parce qu'on en peut eſperer une belle Tulipe, lorſqu'elle prendra plus de Panache, ce qui arrive ſouvent.

*Les Panachés* dont le Panache s'imbibe & ſe perd dans la couleur ne valent rien, on peut neanmoins garder les couleurs ſi elles ſont belles à cauſe des graines & point autrement.

Il faut toujours préferer les Tulipes qui panachent de riches couleurs, quand elles ne ſeroient pas ſi bien panachées, pourveu qu'elles ſoient de belle forme & bien taillées, parce qu'elles peuvent

Digitized by Google

vent en faire de plus rares & de plus belles.

*Les Panachées bizares* qui ont les couleurs les plus distinctes & les plus éloignées les unes des autres, sont les plus belles.

*Les Brunes violetes* panachées de jaune ou de blanc, sont plus belles que celles qui sont moins brunes, quand elles sont d'ailleurs également conditionées.

Tout Panache broüillé ne vaut rien.

Ce n'est pas qu'il faille jetter la Tulipe, dont le Panache n'est pas net la premiere année; il y a des Panaches qui se nettoyent. C'est ce qu'on apelle se rectifier. Il faut mettre les hazards un peu broüillés pour les examiner l'année ensuite, & s'ils ne se rectifient point, il les faut ôter. Par ce mot de *Hazard*, on entend une Tulipe qu'on trouve Panachée, qui ne l'étoit pas l'année précedente.

## ARTICLE III.

### *De la Terre propre aux Tulipes.*

LEs Tulipes viennent par tout, neanmoins les terres sablonneuses & legeres les conservent mieux que les terres fortes. Mais ces terres un peu fortes étant bien soulagées par les terrots de fumier de Cheval, consommés de deux ans, mêlés ensemble & passés à la Claye, les conserveront comme les autres terres.

Il faut fumer vos Planches en Juin, si-tôt que vous aurés déplanté vos Tulipes, & les labourer cinq ou six fois avant que de remettre vos oignons dedans, afin que le Terrot soit extrêmement mêlé & consumé, crainte que s'il ne l'étoit pas, sa graisse n'engendrât la pourriture & des vers, qui s'attachent plûtôt aux belles Tulipes qu'aux moindres.

Si vous pouviés un an auparavant fumer vos terres à part pour les rapporter dans vos Planches, quand vous auriés déplanté vos Tulipes, après en avoir ôté la terre qui auroit servi, cela en iroit mieux; ou si vos sentiers étant aussi larges que vos Planches & qu'ils eussent été fumés un an devant, vous en jettiés un pied du dessus dans les Planches, d'où vous auriés ôté la vieille terre, qu'on remettroit sur le Sentier, à la place fumée & repolée, & continuer ce déplacement de terre fumée d'année en année, cela seroit bon.

Choisissés la matiere qui vous conviendra le mieux, mais souvenés-vous que la Tulipe aime une terre legere & fumée de fumier leger, consommé de long-temps.

Il y a une observation generale à faire à l'égard des terres pour

toutes sortes de Plantes ; c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux Plantes où vous les destinés, y sont beaucoup plus utiles que d'autres. La raison est qu'il y a un sel propre pour toute terre, pour toute Plante, & que si vous semés dans une terre où il y ait eu des Choux, le Choux n'y ayant usé que le sel propre aux Choux, les Tulipes y feront mieux que s'il y avoit toûjours eu des Tulipes, qui auroient consumé le sel propre aux Tulipes, & si dans les terres où on met toujours des Tulipes, les frequens engraissemens des Terrots n'en remplacoient les sels, les Tulipes periroient à la fin.

De quelque maniere que vous accomodiés vos terres, ne manqués pas dès le temps que vous les accommoderés, à en écrire toutes les circonstances, de ce temps & de cet accommodement, afin que si ces plantes reussissent, vous puissiés continuer, & aussi afin que si vous avés fait quelque faute en fumant trop ou trop peu, ou mêlant certaine terre ou terrot, avec d'autres qui ne s'accorderont pas, vous puissiés recourir à vôtre memoire & vous corriger.

## ARTICLE IV.

### *Du temps & de la maniere de planter les Tulipes.*

IL fait bon planter les Tulipes depuis la my-Octobre, jusqu'à la fin de Novembre, quoi qu'il y en ait qui veulent qu'on laisse le commencement de Novembre pour les paresseux & sa fin pour les nonchalans.

Si on ne peut avoir de la terre preparée comme on a dit au chapitre precedent, il faut immediatement après qu'on aura levé les Tulipes, bien foüir & vareter les terres du moins à trois tours, les bien êplucher de pierres, de racines & d'herbes, & ce qui seroit à souhaiter les cribler même, de crainte qu'un oignon ne se blesse contre une pierre en grossissant.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers aussi de cinq pouces en cinq pouces, afin que de tout sens vos oignons étant placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Si vous n'êtes pas contraint de faire vos planches plûtôt d'une largeur que d'une autre, faites-les de deux pieds & demi de large

Digitized by Google

& de long, tant qu'il vous plaira, vous mettrés cinq oignons de front sur cette largeur, & vous avés ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre, vos panachées ou vos couleurs, ce qui est extrêmement utile.

Vos oignons se doivent mettre tous sur vos planches, avant que d'en enfoncer aucun en terre, de crainte que si vous enfonciés d'abord vos premieres plantes, les oignons qui resteroient pour les dernieres: se trouvant trop foibles ou de quelque triage que vous auriés oublié, vous ne vouluſſiés changer vôtre plantage, à quoi il n'y auroit plus de remede; mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change, on mêle, & enfin on accommode mieux le tout à sa volonté.

Il ne faut gueres enfoncer les Tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des pareſſeux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le pouſſant & lui faiſant faire son trou par lui-même; cette maniere est blamable, un oignon peut rencontrer du verre, ou des pierres, & se briſer: il lui faut faire son trou avant que de le mettre en terre avec le plantoir, & qu'il soit à peu prés de la profondeur de cinq pouces, pour qu'il en reste trois, lors que l'oignon sera au fond, & il faut toûjours bien placer sa Tulipe en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croiſent.

Au lieu que les piquets ou plantoirs ordinaires des Jardins sont pointus par le bout, il faut que celui des Tulipes soit rond, afin que le trou étant fait & l'oignon mis dans icelui, il s'ajuste bien au fond, & qu'il ne reste point de vuide au deſſus ni aux côtés, en sorte que le trou étant rempli de terre déliée, l'oignon soit tellement couvert, qu'elle le touche tant par deſſous que par deſſus.

Si vous étiés aſſez exact pour ne pas ſouffrir à la fleuriſon des places vuides dans vos planches, principalement dans celles des belles panachées, il faudroit prevoir en plantant vos planches, de planter auſſi des oignons dans des pots pour mettre au lieu de celles qui seroient pourries, mais il faut que ce soit dans des pots nommés bonnets, plus hauts pourtant d'un tiers qu'à l'ordinaire, & que le deſſous du pot soit preſque tout à jour, c'est-à-dire qu'il n'y ait au cul qu'une bande large d'un doigt pour ſoûtenir la terre du pot, quand on le levera; la raiſon de ce pot plus haut d'un tiers qu'à l'ordinaire, est qu'un oignon de Tulipe produit également sa fleur quand il a de quoi enfoncer sa racine, au lieu de l'éclaircir, ſinon il ne fait qu'une petite fleur. Et la raiſon du cul à jour, est que le ſouffle ou eſprit vivifiant qui ſort de la terre, attiré par le Soleil

pour la nourriture des plantes, trouvant paſſage à travers de ce cul à jour, nourrit cet oignon pendant qu'il travaille à ſa fleur, & au contraire ſi ce cul étoit tout ferme, la fleur ſeroit maigre. Qu'on ne croye pas cet avis inutile, ſur ce qu'on voit des Anemones & des Renoncules auſſi groſſes dans un pot ordinaire qu'en pleine terre. Il n'en eſt pas de même de la Tulipe, elle a plus de beſoin qu'une autre plante pour ſon accroiſſement de ce ſouffle, ou eſprit vivifiant de la terre. Quand vous aurés planté vos oignons de reſerve dans autant de pots que vous aurés ſouhaité, un oignon ſeul dans chaque pot, il faudra enterrer tous ces pots en planches, pour les gouverner comme les autres oignons juſqu'à la fleur.

Vos belles Tulipes panachées doivent être toutes décrites. Pour les mettre en ordre par terre, ſi vos planches ont 5. rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs ſeparés par cinq rangs de petits quarrés de la longueur qu'il ſera neceſſaire. Si vôtre planche a cinquante rangées de longueur, & que vos tiroirs n'en puiſſent tenir que dix de longueur, il faut cinq tiroirs pour mettre toute vôtre planche en ſon ordre. Vous devés en mettant vos oignons dans les quarrés de vos tiroirs pour les arranger, les aſſortir par la difference & par le mélange des couleurs, ce qui eſt tres-agréable quand les fleurs ſont venuës.

## ARTICLE V.

### *Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur.*

LEs Tulipes ſont robuſtes, mais elles s'en trouvent conſiderablement mieux quand on les choye, & qui en aura de tres belles fera fort bien de les conſerver. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées avec du fumier éteint, particulierement les panachées & les oignons de reſerve dans des pots.

Quand les boutons veulent ſortir de terre au Printems, il faut commencer à arroſer fortement vos Tulipes, à moins qu'il ne pleuve, premierement parce que le bouton ſortant de terre ne doit pas trouver ſec le deſſus de la terre, il le deſſecheroit. D'ailleurs cet arroſement battant la terre allegée par les gelées, garnit la plante: outre qu'il l'humecte dans le tems qu'il fait ſa fleur & lui donne le moyen de faire un bouton plus nourri. De plus le commencement du Printems étant ſujet d'ordinaire au grand hâle du Soleil, qui attire doucement la vapeur de la terre moüillée, il nourrit de cette vapeur le bouton tendre, au lieu que ſon ardeur peut le faire avorter ſans ce ſecours.

Digitized by Google

Arrosés d'abord dans le déclin de la Lune, ou dans un temps doux, le jugement vous doit regler. Si vous arrosiés à contretems, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos Tulipes, que vous ne couvrés plus quand elles sont en fannes.

Arrosés toûjours ensuite quand vous croirés que vos fleurs en auront besoin. L'oignon d'une Tulipe s'altére par la soif comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecté, que lors qu'il souffre par la chaleur.

Avant que d'arroser vos Tulipes la premiere fois, regarnissés vos places où il y aura ces oignons pourris, & en faisant vos trous pour y mettre les pots de reserve, prenés garde déventer ou d'endommager les racines des Tulipes voisines.

## ARTICLE VI.

*Remarques necessaires pour les Tulipes quand elles sont en fleur, & de celles qui sont propres pour graine.*

LA fleur étant venuë, si vous avés mis dans vôtre Jardin des Tulipes de nouvelle acquisition ou de vos graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'auront pas les qualités ci-devant decrites pour la beauté.

Il faut remarquer separément les couleurs, & les panachées printanieres, les hazards parfaits pour premiere planche, ceux d'après pour les secondes planches, les couleurs triées dont on fera toûjours des planches à part, & les Tulipes dont vous voulés reserver les graines.

Voilà de six sortes de Tulipes qu'on peut marquer avec trois couleurs de laine. On a son memoire sur lequel on écrit. Les Tulipes liées de laine blanche, sont les couleurs printanieres, celles qui sont liées de laine noire, sont les panachées printanieres, celles qui sont liées de laine rouge sont les hazards parfaits, celles qui sont liées de laine blanche & de laine noire, sont les hazards pour la seconde planche, celles qui sont liées de laine blanche & rouge, sont les couleurs triées, & celles qui sont liées de laine rouge & de laine noire, sont les Tulipes pour graine.

Il faut donner des noms à vos plus belles Tulipes, vous pouvés attendre si vous voulés que vos hazards ayent panaché nettement deux années de suite, afin de ne les point nommer inutilement; mais il faut décrire vos principaux hazards parfaits, pour voir l'année ensuite, leur constance, leur progrés & leur diminution. Au-

Digitized by Google

quel cas au lieu de leurs laines, il faudra y lier au pied de petits morceaux de cartes ſur chacun deſquels il y aura un chifre relatif à vôtre memoire, ſur lequel vous ferés leurs portraits.

Ainſi par exemple, il faudra écrire numero une couleur bizare nuancée de tané brun & clair, panachée de tres beau jaune d'or par grandes pieces emportées, moyen vaſe ou grand vaſe, belle forme, haute tige, ou moyenne, fond vert cerclé ou autrement, eſtamine de bleu enfoncé, pivots jaunes clairs, brunis par en haut hazard de 1694. & de même des autres numero. Il ne faut pas manquer de faire des planches de couleurs arrangées. Mettés donc par rang cinq oignons d'une même eſpece de vos couleurs, ou davantage ſelon la largeur de vos planches, décrivés ſur vôtre memoire toute les particularités de l'eſpece, accommodées en dix ou douze eſpeces par année, afin de ne vous point trop embaraſſer à la fois, & quand un ou deux de vos oignons panacheront, vous verrés ſi le panache pourra ou ſera devenu parfait, pour conſerver tous les oignons que vous aurés de cette eſpece, il vous ſera alors aiſé de les reconnoître, en cueillant une fleur de vos cinq oignons, qui n'auront pas panaché, & en l'aportant pour la confronter à toutes les couleurs de vôtre Jardin; & ſi vous trouvés que le panache broüille ou s'imbibe, ou que la forme ſegâre en panachant, ou enfin qu'il y ait d'autres défauts eſſentiels, ôtés de vôtre Jardin tous les oignons que vous y aurés de cette méchante eſpece. Ne vous faites point de peu du ſoin & de l'équipage neceſſaire en déplantant ces couleurs arrangées, pour les conſerver en leur ordre: On met les cinq oignons de chaque eſpece dans un même cornet de papier, ſur lequel on décrit, *premier rang des couleurs arrangées*, ainſi de ſuite. Et par la relation de cet ordre avec vôtre memoire, vous connoiſſés vos plantes, ſi vous n'āvés pas cinq oignons de la même eſpece, decrivés toûjours ce que vous avés, & multipliés par les cayeux, le tems amene tout.

Le choix des Tulipes que vous reſerverés pour graine, demande un peu d'uſage & de bon goût: l'inſtruction qu'on peut en donner eſt, qu'il faut en marquer de pluſieurs eſpeces des plus belles formes, des plus nuancées, des plus ſatinées & ſur tout des plus bizares; les clairs y ſont auſſi neceſſaires comme les brunes; & la huilée, eſt une bizare nuancée qui n'eſt pas brune.

Vos Tulipes pour graine étant marquées, rompés les têtes de toutes les autres, afin de les empêcher de travailler inutilement, en produiſant beaucoup de graine qu'on jetteroit, l'oignon s'em-

Digitized by Google

ployé à ſa conſervation & à la nourriture qui lui auroit fallu pour ces graines.

Cela fait, il faut laiſſer mûrir les oignons, en leur laiſſant prendre leur ſaoul de terre : Et cette maturité ſe remarque, lors que la tige ne recevant plus de nourriture de l'oignon, il a comme reſervé ſa vertu en lui & la laiſſe ſecher.

Monſieur de Valnay a inventé une maniere de théatre tout à fait jolie, pour faire voir enſemble & commodement un amas de panachées mêlées ſuivant leurs couleurs differentes & arrangées les unes prés des autres, de maniere qu'aſſis à l'ombre & d'un ſeul coup d'œil, vous vous divertiſſés la veuë de tout ce qu'un tres-grand Jardin peut produire de raretés.

Au milieu d'une ſalle, ſur une tres-grande table, il fait un theatre de cinq ou ſix gradins de quatre à cinq pouces & élevés les uns des autres de même hauteur, il les couvre d'un tapis vert, & il cüeille ſes panachées parfaites, qu'il met chacune dans une phiole avec de l'eau aprés les avoir entierement épanoüies : Il arrange enſuite toutes ces phioles ſur des gradins ; il cüeille pour cela ſes Tulipes quand elles ont été quelque tems en fleur, s'il les coupoit trop-tôt, elles ne ſe tiendroient pas épanoüies dans l'eau, elles ſe reſſerreroient inceſſamment. Pour empêcher encore qu'elles ne ſe referment, il les met ſi tôt qu'elles ſont cüeillies dans un pot plein d'eau, de ſorte que toute la queuë y trempe juſqu'à la fleur, il les y laiſſe un jour entier. Par ce moyen la fleur ſe ſaoule d'eau, ſe gouverne plus aiſément & demeure tenduë & ouverte. Ces theatres bien ſervis de la main, à proportion que quelque fleur ſe dérange, font un effet extraordinairement agréable.

On peut faire de pareils theatres d'Anemones, & ſi l'on ne ſe ſoucie point des graines, on en peut faire auſſi d'œillets & d'Oreilles d'Ours, qui auroient beaucoup plus de propreté, que ceux où l'on met les pots.

## ARTICLE VII.

*Temps auquel ſe déplantent les Oignons des Tulipes, leur ordre & leur conſervation. Des graines & de leur conſervation. Du temps de les ſemer & de leur Culture.*

LE temps de déplanter vos Tulipes eſt quand la tige de la fanne ſe ſeche. Choiſiſſés de beaux jours, afin qu'on ſerre vos oignons ſecs, ne les laiſſés au Soleil en les déplantant que le moins que vous pourrés, parce que le Soleil les tuë, pour peu que ſes ra-

Digitized by Google

yons donnent dessus à nud. C'est pourquoi si le temps est trop ardent, il faut differer & en attendre un plus moderé: si mieux on n'aime prendre le matin & travailler jusqu'à sept ou huit heures, & recommencer après midi, environ sur les cinq heures.

Vos oignons levés: mettés-les sur le plancher d'une chambre, & les étalés, si vous les laissiez en tas, le feu s'y mettroit & ils periroient, laissez-les à découvert, afin qu'ils se dessechent de l'humidité superfluë qu'ils pourroient avoir retenuë de la terre, & par ce moyen ils se conserveront fort bien. Il faut pourtant de temps en temps les visiter & tourner doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de blessé ou de malade, on tâchât d'y remedier, en lui ôtant l'écorce ou plûtôt la blessure, ou bien en le mettant en terre, où sans doute il reprendra sa vigueur.

Conservez toûjours les ordres de vos marques: separez les oignons de chaque sorte, & mettez une carte écrite sur chaque espece pour les distinguer.

Un mois ou deux après quand ils seront bien secs, il faut les éplucher & prendre garde de leur ôter la derniere peau, sur tout celle qui tient au cul de l'oignon dont le dépoüillement est mortel pour cette plante. Quand les oignons sont épluchez, mettez-les dans des paniers, plûtôt que dans des boëtes, parce que les oignons y ont plus d'air; laissez-les en repos jusques au temps de les planter.

En déplantant vos belles panachées, il faut suivre le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettre dans chaque quarré de vos tiroirs l'oignon de son rang.

Il ne faut pas lever les oignons reservez pour graine, que le châton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant, qu'elle est mûre & seche: l'ayant cuëillie, laissez la une couple de mois dans son châton, cassez-le ensuite pour l'en tirer toute & la nettoyer.

Vous semerez votre graine de Tulipe au mois de Septembre, il n'importe en quel tems de la Lune. Preparez bien une planche de terre, répandez votre graine dessus, la moins épaisse que vous le pourrez, parce que vos graines pour grossir doivent être au moins deux ans en terre sans les lever. Couvrés votre graine semée d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous.

Ces graines ainsi semées, leveront au mois de Mars suivant, & si-tôt que leur fanne (qui ne paroîtra pas plus que la petite feüille de porreau) sera seche, mettez un bon doigt de terre sur la planche & les laissez-là. Après leur seconde feüille, si vous voyez que les oignons

oignons ayent ſuffiſamment groſſi, pour ne vous point trop donner de peine par leur petiteſſe à les tirer de terre, & à les replanter, tirez-les de leur pepiniére & les replantez par planches, pour les déplanter toutes les années comme les autres, ils rapporteront fleur plus vîte que ſi vous les laiſſiez toûjours dans la pepiniere.

Ayez ſoin d'arroſer vos graines dans les temps chauds, lors qu'elles en auront beſoin, tenez-les toûjours nettes de mauvaiſes herbes, & les couvrez à plat dans les fortes gelées.

## ARTICLE VIII.

### *De la Culture des Cayeux, & comme ils conſervent conſtamment les couleur de leur mere.*

LEs Cayeux ſont un autre moyen que la graine, dont la Nature ſe ſert pour la conſervation & l'augmentation des Tulipes, mais differens de graine, en ce que la graine ne produit pas toûjours une Tulipe ſemblable à celle qui l'a enfanté, mais bien ſouvent different, tant de couleur que de forme, au lieu que les cayeux tiennent toûjours de la Nature de la Tulipe qui les a engendrez ſans ſe changer, ni diverſifier aucunement. En ſorte que pour conſerver toûjours les eſpeces des Tulipes qu'on veut garder & dont on ſe veut rendre fort, il les faut planter curieuſement; cette voye eſt la plus aſſûrée pour les augmenter, comme les graines ſont auſſi la voye la plus aſſurée pour en avoir de nouvelles.

De tous les *Cayeux* qui ſortiront des Tulipes, on en peut faire une ou deux planches ſelon la quantité, & on les peut planter aſſez proche les uns des autres, ce qui ſera comme une pepiniere, dont on levera tous les ans quantité de Tulipes portantes, & comme les Cayeux n'ont ni la force ni la vigueur des gros oignons & même qu'il s'en rencontre de ſi petits & de ſi foibles, qu'ils periroient s'ils étoient long-tems hors de terre, il les faut replanter dés la fin d'Août, ou même quinze jours après les avoir tirez hors de terre, par ce moyen ils ſe conſerveront & porteront beaucoup plûtôt, que ſi on attendoit à les replanter au temps des Tulipes portantes, auquel tems il s'en trouveroit beaucoup de flêtris & même pluſieurs de morts. On les peut laiſſer deux ans en terre ſans les lever, mais il faut bien cercler & tenir vos plantes nettes.

Il eſt certain que les Cayeux conſerveront la même nature de l'oignon qui les a engendré ſans degenerer.

## ARTICLE IX.

*Qu'il eſt neceſſaire de lever tous les ans les Tulipes.*

C'Eſt une neceſſité abſoluë de lever tous les ans les Tulipes, ce qui ſe fait environ à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lors qu'après avoir porté leurs fleurs, elles ont laiſſé ſecher leurs tiges, non ſeulement pour pluſieurs inconveniens qui pourroient arriver à l'oignon, tant par pourriture que par d'autres accidens, mais encore à cauſe que naturellement l'oignon de pluſieurs Tulipes s'enfonce & coule dans la terre, en ſorte que qui les laiſſeroit pluſieurs années ſans les lever, il en perdroit beaucoup ſans doute, & puis comme l'oignon s'en porte beaucoup mieux, c'eſt une choſe neceſſaire. Joignez à cela, que toutes les plantes, & particulierement les Tulipes, ſe perdent ou dégenerent par la négligence de ceux qui les cultivent, étant certain que ſi cette fleur n'eſt tranſplantée tous les ans avec grand ſoin & dans la ſaiſon, ſes pertections diminuent & la fleur perd beaucoup de ſon luſtre & de ſa beauté, au lieu qu'en les replantant tous les ans, trouvant une terre nouvellement labourée & bien varetées à trois ou quatre tours, cela aide beaucoup à leur embelliſſement.

## ARTICLE X.

*Des maladies des Tulipes & de leurs remedes.*

COmmençant par les Tulipes qu'on éleve de grain, les oignons étant encore petits & foibles, n'ont ni la force ni la vigueur pour reſiſter aux accidens qui leur peuvent arriver, ſoit par la rigueur du froid ou par l'excés de chaleur, qui ſans doute en font perir pluſieurs, par l'alteration qu'ils leur cauſent: c'eſt pourquoi ayant à remedier à ce défaut, il faut avoir ſoin de les conſerver durant l'hyver avec des aix ou des nattes, pour les preſerver des plus fortes gelées, des neiges & des verglas, même du Soleil d'hyver qui tuë autant que les plus rigoureuſes froidures.

Le gouvernement des petits Cayeux ſe doit faire de même, car en ayant une planche ou deux, qui ſont comme une pepiniere, il faut les couvrir avec le même ſoin, pour les preſerver de ſemblables accidents.

On remarque qu'au commencement de l'hyver il leur ſurvient une maladie qui eſt contagieuſe, & leur arrive lorſque l'oignon

Digitized by Google

pouſſant ſes feüilles hors de terre, il entre des eaux froides qui coulent entre leurs peaux, & deſcendant juſques au cœur, les font pourrir, ce qui ſe voit par une couleur rougeâtre, mais blafarde qui paroît au bout des feüilles, en ſorte qu'en les tirant elles quittent l'oignon, & font paroître la pourriture qu'il a juſques au cœur; & cette maladie eſt ſi maligne, qu'elle infecte toutes les autres. Pour remedier à cela il ſera bon de lever l'oignon avec un déplantoir, tel que celui des melons, afin qu'en les tirant avec ſa terre, cette peſte ne paſſe pas plus avant & n'infecte pas le reſte: ou bien faire une tranchée autour de la largeur de demi pied & de dix à douze pouces de profondeur, afin que celle qui eſt déja gâtée ne gâte pas celles qui ſont ſaines.

Le mal que la rigueur du froid ou l'excés des chaleurs a aporté à nos Tulipes, paroît auſſi dans le temps qu'on les leve de terre, car alors on trouve les petits Cayeux dépoüillés de leur peau, ce qui eſt une marque d'alteration & de foibleſſe, qui leur cauſe un détachement qui les fait périr.

Pour remedier à ce mal, il faut ſi tôt qu'on les aura levées, prendre les Cayeux ou même les meres s'il s'en rencontre, & les mettre incontinent dans le ſable, ou en terre, en quelque lieu à l'ombre, afin de les conſerver par une agréable fraicheur; & ſi l'excés des chaleurs étoit ſi violent qu'elles deſſechaſſent par trop, pour lors il les faudroit arroſer legérement, & continuer ce gouvernement avec jugement & avec prudence juſques au mois de Septembre qu'on les plantera ailleurs.

Le dépoüillement de la peau qui ſurvient aux Tulipes, procede de ce qu'on ne les plante pas aſſez avant en terre; & n'ayant pas toûjours la force de s'enfoncer eux-mêmes, il arrive qu'ils groſſiſſent beaucoup & crevent leur peau qui eſt aſſez tendre, & de là procedent les chancres, ou s'engendre enſuite une gangrêne qui les fait enfin mourir; mais ſi-tôt qu'on s'aperçoit que ce chancre commence, il faut couper juſques au vif, & pourvû que le bas de l'oignon demeure encore entier, le remettant en terre, il ſe peut garantir.

Si l'on ne tenoit pas les Tulipes couvertes durant les mois de Février & de Mars, il leur pourroit encore ſurvenir pluſieurs accidens par la rigueur des grêles, qui leur donneroit un mal qu'on appelle *tache de Mars*, qui eſt une pourriture qui attaque leurs premieres feüilles à fleur de terre, ce qui leur eſt cauſé par des coups de grêle & par des froidures qui tombent ſur elles; ce qu'apercevant, il faut

## ARTICLE XI.

*Noms des Tulipes, avec la quantité & distinction de leurs couleurs.*

A

L'*Agathe d'Asi*, rouge, pourpre, rose séche, & blanc.

L'*Agathe Admirale*, gris de lin, flamette, rouge vif & blanc.

L'*Agathe Armand*, gris de lin sale, colombin & blanc.

*Agathe d'Arquelaine*, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'*Agathe Royale*, n'a que trois couleurs, mais parfaitement distinctes & séparées les unes des autres, elle a *un pourpre clair avec du rouge, qui s'étendent en panaches dans beaucoup de blanc.* C'est une des plus belles Tulipes du temps.

L'*Agathe Brosset*, rouge fort enfoncé, colombin clair, & blanc d'entrée.

*Agathe Brillet*, colombin, & blanc, *Printaniere.*

L'*Agathe Brabansonne*, rouge obscur, colombin, clair & blanc obscur.

L'*Agathe Brune*, rouge sur brun & colombin clair.

L'*Agathe Chapelle*, rouge, colombin & blanc.

L'*Agathe Coste*, gris de lin chargé, rouge vif & blanc de satin.

L'*Agathe de Cointe*, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'*Agathe Chon*, colombine, mi-nime & couleur de citron terni.

L'*Agathe Castelain*, colombin, rouge pâle & blanc.

L'*Agathe dentelée*, a du colombin chargé de rouge avec du blanc.

L'*Agathe du Dru*, couleur de rose même d'incarnat, colombin, couleur de citron & blanc terni.

L'*Agathe Datte*, gris lavandé & pourpre cramoisi.

*Agathe d'Epine*, blanc de laict & tacheté de rouge cramoisi clair.

L'*Agathe Ferrans*, pourpre enfoncé, couleur de Vice-Roi & peu de blanc.

L'*Agathe Frioul*, gris de lin enfumé, tristamin & couleur de citron broüillé.

L'*Agathe Guerin*, feüille morte & blanc.

L'*Agathe Gobolet*, rouge cramoisi, colombin, blanc & jaune.

L'*Agathe Goblin*, est orné de cinq couleurs, sçavoir d'*incarnat, rouge, jaune & laque, chargé de chamois.*

L'*Agathe Gorle*, rouge sang de bœuf & blanc.

L'*Agathe Govion*, rouge obscur,

colombin & citron.

*L'Agathe la deserte*, colombin & peu de blanc, *Printaniere.*

*L'Agathe liante*, amarante & blanc, non d'entrée.

*L'Agathe Lionnoise*, couleur de brique, colombin & blanc, le tout broüillé.

*L'Agathe Lorney*, colombin & blanc, non d'entrée.

*L'Agathe Minime*, a quatre couleurs assez distinctes, qui sont *gris de lin*, *jaune*, *amarante*, & *rouge.*

*L'Agathe Monsieur de Chartres*, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

*L'Agathe Magnin*, colombine obscur, mêlé d'un colombin clair & blanc.

*L'Agathe de Mare*, gris cendré, gris violet & peu de blanc.

*L'Agathe Mole*, colombin obscur, colombin clair & blanc.

*L'Agathe Morin*, a du pourpre & gris sale dans beaucoup de blanc.

*L'Agathe Molard*, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

*L'Agathe Ochée*, tristamin, rouge & chamois.

*L'Agathe de Piemande*, gris de lin, colombin, rouge & blanc.

*L'Agathe Proserpine*, minime brûlé, jaune & citron terni.

*L'Agathe Patin*, couleur de rose, colombin & blanc, *non d'entrée.*

*L'Agathe Picot*, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

*L'Agathe de Quibly*, gris de lin, colombin obscur, colombin clair & blanc d'entrée.

*L'Agathe Roussy*, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

*L'Agathe Riviere*, rouge brûlé, colombin obscur & peu de blanc terni.

*L'Agathe Robain*, a du pourpre, rouge & blanc, mais quoi qu'elle ait les couleurs de *l'Agathe Royale*, neanmoins elle est beaucoup differente, d'autant que l'Agathe Royale a bien plus de blanc & les panaches ne sont pas semblables.

*L'Agathe Romaine*, est colombine avec un peu de la copie & du blanc.

*L'Agathe S. Marc*, est gris de lin, incarnat & blanc.

*L'Agathe sans pareille*, rouge cramoisi, colombin & blanc d'entrée.

*L'Agathe Saunier*, gris de lin clair, colombin & blanc d'entrée.

*L'Agathe Sauvage*, violet, pourpre enfoncé & blanc.

*L'Agathe du Vaseur*, est d'un gris violet avec du blanc & un peu d'incarnat.

*Adimion* est amarante, avec un peu de rouge & du blanc de laict.

*Albertine*, a de petits traits pourpres par menus panaches, avec gris de lin, clair & blanc.

*Alidore*, est de couleur de feu avec un gris de lin enfoncé,

Digitized by Google

ſur chamois blanchiſſant.

*Alquite*, eſt panachée de jaune & rouge.

*Amarantine*, eſt panachée de pourpre ſur du blanc.

*Amarante*, a un fond blanc ſur lequel s'étendent des panaches amarantes.

*Amarillis*, roſe ſéche, pourpre enfoncé & blanc.

*Ambriſe*, eſt colombin, rouge & blanc.

*Amiable*, blanc de laict, rouge brun vélouté.

*Admiral d'Angleterre*, rouge brun, colombin vif & blanc.

*Admiral Caſtellin*, eſt colombin, rouge pâle & blanc.

*Amiral Chrétien*, colombin pâle, mêlé d'un colombin obſcur & blanc d'entrée, *Printaniere.*

*Amiral de Boiſſiere*, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

*Amiral de Delf*, roſe rouge & blanc.

*Amiral Fray*, gris lavandé, minime brûlé & blanc.

*Amiral de France*, pourpre obſcur, colombin clair & blanc, *non d'entrée.*

*Amiral Fournier*, triſtamin rouge & jaune blanchiſſant.

*Amiral d'Heverte*, pourpre obſcur, violet clair & blanc d'entrée, *Pritaniere.*

*Amiral de Hollande*, rouge & blanc.

*Amiral de Mars*, rouge de ſang & blanc.

*Amiral Poncet*, fleur de lin, colombin & blanc d'entrée.

*Amiral Triverman*, couleur de roſe, colombin & blanc, *non d'entrée.*

*Amiral Vallier*, orange, couleur de roſe, citron & blanc ſale.

*Amiral Villiers*, pourpre, colombin & blanc d'entrée.

*Amiral de Veſnes*, rouge triſte, roſe & chamois blanchiſſant.

*Angloiſe*, eſt d'un beau colombin, rouge & blanc.

*Argentier*, pourpre, colombin & blanc, *Printaniere.*

*Argus*, couleur de feu, gris de lin & blanc de laict.

*Auguſte le grand*, couleur de roſe éclatante & blanc, *non d'entrée.*

*Auguſte*, colombin, blanc & rouge.

B

*Bâloiſe*, eſt de trois couleurs, *rouge, colombin & blanc.*

*Barre*, tient ſur le rouge, colombin clair & blanc.

*Beau Courrey*, pourpre obſcur violet clair & blanc terni.

*Beaupré*, eſt rouge & blanc.

*Belin ordinaire*, rouge, colombin & blanc.

*Belin Trelon*, violet, peu de rouge & blanc.

*Belliſſime*, couleur de pêcher, fleur de lin & blanc d'entrée.

*Belle d'Anvers*, gris de lin, pourpre & blanc.

*Belle Helene*, rouge enfoncé ou ſang de bœuf & blanc d'entrée.

Digitized by Google

*Belle Morine*, rouge cramoisi & beaucoup de blanc d'entrée.

*Belle la Barre*, a des couleurs de la Brabanſonne, qui ſont *pourpre*, *rouge & blanc*, mais il y a de la difficulté aux panaches.

*Belle Perlée*, incarnadin éclatant, & beaucoup de blanc d'entrée.

*Bellincourt*, eſt de couleur de feu & blanc de laict.

*Bizarre du Cadet*, feüille morte, rouge brûlé & jaune enfumé.

*Bolhuert*, incarnat & blanc.

*Boulonnoiſe*, rouge, pâle & blanc.

*Bourbourg*, gris lavandé, colombin obſcur, colombin clair & blanc.

*Bourgeoiſe*, rouge vif tirant ſur l'orangé & blanc.

*Boſuel*, eſt rouge de lang & jaune.

*Brabanſonne*, eſt blanc de laict, pourpre & un peu de rouge.

*Brandebourg*, rouge pâle tirant ſur le colombin & blanc terni.

*Brantion*, nacarat & blanc.

*Brantion Morin*, rouge, colombin & blanc, *Printaniere*.

*Bruxelles*, rouge obſcur, colombin clair & blanc.

Il y a encore *la beauté de Chartres*, Belle mignonne, belle Callite, belle Tragene, belle mariniere, blanche printaniere, blanche tardive, bordée & rebordée, Brantion de Boh, Brantion de l'Aubepine.

C

*Cadette*, pourpre & beaucoup de blanc.

*Caſar*, lacque chargé & beaucoup de blanc d'entrée.

*Calilarde*, colombin chamois, incarnat & jaune doré.

*Caliſte*, incarnat rougiſſant & blanc de laict.

*Canelée*, gris, incarnat & jaune.

*Canetto*, beau violet & blanc.

*Canite*, gris lavandé, incarnat & blanc.

*Carlée*, gris rougeâtre & chamois.

*Carmelite*, eſt jaune paille & incarnat fort éclatant.

*Cartie* c'eſt *la carlée*.

*Cadenulle*, a un nom fort convenable à ſa beauté, puis qu'elle ne cede à nulle autre, en la forme de fleur, ſoit en l'agréable diſpoſition & aſſortiment de ſes couleurs, qui ſont *un pourpre violet, avec peu de rouge, & beaucoup de blanc*.

*Celeſte*, gris lavandé, un peu de rouge & blanc de laict.

*Cermoiſe*, incarnat tirant au colombin, avec du blanc de laict.

*Chanceliere*, violet & blanc.

*Chamois*, bordée d'écarlate.

*Chartreuſe*, gris de lin, peu de pourpre & blanc de laict d'entrée.

*Chameau*, rouge, gris de lin & blanc.

*Chinoiſe*, colombin grisâtre, rouge & chamois.

*Citadelle*, pourpre, gris de lin & blanc.

*Colombin*

Digitized by Google

*Colombin & blanc à grand bord.* Printaniere.

*Colombin & blanc à grand bord.* Tardive.

*Columelle*, roſe rouge blanche.

*Concubine*, colombine & blanc.

*Couronne ardente*, blanche & par les milieux de couleur d'agriote. *Printaniere.*

*Corinthie*, jaune doré, blanc & rouge.

*Cupidon*, violet d'Evêque, pourpre clair & blanc.

*Curé Printaniere*, gris de lin fort pâle & blanc.

*Curé Tardive*, gris de lin fort pâle & blanc.

*Confidente*, *Couronne Royale*. *Cardinale.*

D

*Dalepon*, couleur de brique, le fond noir.

*De Launoy*, pourpre, gris de lin, & blanc.

*Denelée*, rouge pâle & blanc ſale.

*Deviſée*, blanc & rouge.

*Diligente*, rouge, colombin & blanc de laict. *Printaniere.*

*Doblan*, fiametre & blanc. *Printaniere.*

*Dom Château*, violet cramoiſi, pourpre & blanc.

*Dolincourt*, pourpre, rouge & blanc.

*Dorade*, rouge & chamois blanchiſſant.

*Doramie*, pourpre, gorge de pigeon, & jaune blanchiſſant.

*Dorilée*, violet & blanc de laict.

*Doriméne*, lacque, violet & blanc.

*Dorinde*, colombin, rouge & jaune blanchiſſant.

*Doris*, eſt un blanc de laict, comme à piece emportée avec du rouge tres-vif.

*Drap d'or, d'argent, panaché.* Printaniere.

*Drap d'argent de Valentienne.*

*Drap d'argent de Paſteur.*

*Drap d'argent du Berger.*

*Druide*, rouge terni, colombin obſcur & blanc.

*Ducale*, eſt d'un beau rouge & blanc.

*Du Chêne*, pourpre, rouge & blanc.

*Dulcinée*, eſt d'un blanc de laict & couleur de lacque.

*Du Lême*, lacque, blanc tres net & rouge.

*Du Pont.* colombin, rouge chargé avec du jaune blanchiſſant.

*Du Pouſſin. Duc à grand bord.* Printaniere. *Duc à grand bord*, tardive. *Duc à petit bord*, tardive. *Dom Federic. Dom-Jerôme. Dom François. Dom-Petre. De Clermont. De Malines. Droleſſe.*

E

*Eliſée*, a du pourpre violet & blanc dès ſon entrée.

*Erimante*, rouge feüille morte & jaune.

*Eriſtie*, eſt pourpre & blanc.

*Eſperance*, triſtamin, rouge & jaune.

*Eſtampe*, colombin blanc & incarnat.

*Eſtoilée*, a preſque les couleurs de la *Dorillée*, qui ſont un beau violet & blanc.

*Eufraſque*, rouge & blanc de ſatin.

*Eugéne*, rouge brun & blanc.

*Euriſtée*, colombin mêlé de blanc & de fin panache.

*Euſebe*, colombin, rouge & chamois.

F

*Fauſtine*, eſt d'un colombin rougeâtre & blanc ſatiné ſur un fond bleu & eſt fort bien panachée.

*Felicité*, rouge mort, & jaune bordé d'un filet rouge.

*Fenix*, ſe panache d'un beau rouge brun ſur un blanc de ſatin.

*Feüille d'Eſdine*, eſt d'un beau nacarat & rouge brun.

*Filandre*, a ſes panaches tres fins, d'un beau pourpre ſur du blanc.

*Flamboyante*, colombin & blanc.

*Flamboyante blanche*, eſt panachée d'un beau rouge brun ſur du blanc.

*Flamboyante colombine*, eſt d'un beau colombin & blanc.

*Flamboyante Maximis*, minime brûlé, feüille morte & citron, le tout broüillé.

*Flamboyante du ſautier*, rouge & jaune fort vif.

*Flamboyante de Tuder*, rouge & jaune reguliere.

*Flamboyante de Tunis*, rouge brûlé & jaune broüillé, tirant ſur la couleur de citron.

*Fleur deliſte*, couleur de roſe, tirant ſur le colombin & blanc.

*Fleuricourt*, a ſes panaches d'un beau pourpre ſur un blanc de laict.

*Fleurimont*, eſt d'un haut pourpre & blanc.

*Fleuriſete*, gris, incarnat & chamois.

*Florentine*, colombin clair & beaucoup de blanc.

*Forte à connoître*, rouge & blanc.

*Frangée*, chamois blanchiſſant & rouge brun.

*Frere André*, rouge obſcur mêlé de blanc. *Printaniere.*

*Frere Claude*, couleur de roſe, rouge & bleuë, le tout broüillé.

*Frere Jean*, couleur de laque vif & blanc.

*Frigienne*, eſt panachée d'un beau rouge d'écarlate ſur un blanc de laict.

*Fronteval*, eſt rouge, couleur de roſe & blanc.

G

*Galatée*, eſt panachée d'une Iſabelle, blanchiſſant, avec du jaune doré.

*Geande*, colombin, rouge & blanc, & n'eſt gueres fautive.

*Geant*, couleur d'agriote, tirant ſur le colombin & blanc terni.

*General Gouda*, eſt un incarnat fort éclarant & blanc.

*General Picot*, eſt d'un blanc de lait panaché d'un beau pourpre.

*Genevoiſe*, colombin obſcur,

Digitized by Google

colombin clair & blanc.

*Genoiſe*, triſtamin rougeâtre & jaune.

*Gentille*, colombin changeant & chamois.

*Gentilly*, eſt rouge, fiamette & blanc.

*Glorieuſe*, eſt une belle Tulipe & a pour couleur une Iſabelle qui tire un peu ſur le jaune & un rouge doré.

*Grande Brabançonne*, rouge cramoiſi, colombin & blanc non d'entrée.

*Grand Cornard*, rouge tirant ſur le colombin & jaune citron.

*Grand étendart*, tané, roſe & jaune blanchiſſant.

*Grinſec*, incarnat & blanc. *Printaniere.*

*Griſe Orientale* ou *Agathe Orientale*, eſt d'un beau gris de lin & lacque obſcur.

*Griſe Orientale ſecond*, gris de lin & lacque obſcur & blanc.

H

*Hazard Dru* incarnadin, couleur de roſe nacarat, colombin & blanc d'entrée.

*Hazard Robin* 1. rouge, cramoiſi & blanc.

*Hazard Robin* 2. colombin, gris de lin & blanc.

*Helene*, eſt de couleur fort aprochante de la *Geande*, ſavoir, rouge, colombin & blanc.

*Heliodore*, eſt de quatre couleurs aſſez diſtinctes, ſavoir orangé, jaune, gris de lin & rouge.

*Hercan*, eſt panaché d'un rouge brun avec chamois, qui blanchit en deux ou trois jours.

*Herculée*, eſt panachée d'un rouge de ſang & de blanc de laict.

I

*Jacobée*, eſt rouge, brun & chamois blanchiſſant.

*Jaſpée Angloiſe*, eſt triſtamin & rouge & jaune blanchiſſant.

*Jaſpée Harlan*, eſt triſtamin couvert, ſemé de larmes rouges.

*Jaſpée Marceau*, gris lavandé, colombin & blanc.

*Jaſpée premiere*, eſt rouge mort & cham.

*Jaſpée Ravaſcot*, rouge pâle, gris de lin & blanc.

*Jaſpée S. Jean*, colombin minime & blanc.

*Jaſpée Truder*, eſt triſtamin, rouge mort & jaune blanchiſſant.

*Jean le Févre*, rouge & jaune.

*Jean Gueret*, eſt d'un beau violet & blanc.

*Ignace*, rouge mort ſur ſon chamois, eſt tres fin panaché.

*Imperiale*, eſt d'un pourpre brun, un peu de rouge & blanc de laict.

*Infante*, Iſabelle foüettée de blanc.

*Jolicourt*, couleur de tuile & jaune.

*Joſephe*, Iſabelle, rougeâtre, panachée de jaune, avec un peu de rouge.

*Iris* eſt triſtamin, rouge & jaune.

*Juliane*, colombin, blanc & gris.

*Juſtine*, eſt panachée de deux rouges ſur le fond de ſatin.

L

*Lactance*, eſt de couleur fiamette, blanc & rouge.

*La Elin*, eſt d'un beau violet ſeparé d'un blanc naiſſant par un peu de rouge.

*La Ducheſſe*, a les couleurs de la *Brabanſonne*; mais elles ſont differemment aſſorties & ſont blanc, pourpre & rouge.

*L'Amie* ou *Agathe Perruchot*, eſt gris de lin & blanc par mêmes panaches.

*Lapponie*, colombin blanc & rouge.

*Larmoye*, gris de lin & blanc de larmes.

*Leandre*, colombin, rouge & chamois.

*Lindot*, rouge, brun & blanc.

*Lionne*, incarnat, rouge & blanc.

*Liſa*, rouge, orangé & jaune par mêmes panaches.

*Livie* ou *Livia*, a de fort jolis panaches violets ſur du blanc.

*L'œuf de Pâques*, rouge enfoncé & blanc d'entrée.

*Lucque* eſt panaché de gris de lin ſur un beau blanc.

*Lyante*, amarante tirant ſur le violet & blanc.

*Lypy*, rouge brûlé & jaune terni.

M

*Marbrée de Bôtre*, eſt un gris de lin mouvant, un beau rouge & relevé d'un incarnadin fort éclatant.

*Marbrée Grenier*, rouge, colombin & blanc.

*Marbrée ſaint Germain*, gris mourant, incarnat & rouge.

*Maniſſiere*, a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un tres-beau blanc & bien net.

*Marquiſe*, rouge, roſe ſeche, & jaune blanchiſſant.

*Mayence*, entre en fleur incarnate & chamois, puis elle fait paroître du colombin & du rouge.

*Meridionelle*, pourpre couleur d'Evêque & blanc non d'entrée, *Printaniere.*

*Melidor*, eſt panachée d'incarnat ſur du blanc.

*Melinde*, a pour couleur un beau pourpre rouge tres-vif & un beau blanc de laict.

*Meliſſée*, couleur de roſe, incarnat & blanc.

*Mercure*, rouge incarnat & chamois.

*Merveille d'Amſterdam*, gris de lin, couleur forte & vive & blanc.

*Merveille de Camp*, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniere.*

*Merveille de Harlem*, colombin obſcur & colombin clair-tems.

*Meſtre de Camp*, colombin, couleur d'agriote & blanc, *Printaniere.*

Digitized by Google

*Morillon d'Anapes*, eſt un chamois blanchiſſant, ſur lequel eſt un incarnat bien mélangé.

*Morillon d'Aquin*, couleur d'agriote clair & blanc.

*Morillon Brun*, eſt d'un beau rouge brun & blanc.

*Morillon brun Robin*, rouge d'agriote & blanc.

*Morillon des Champs*, couleur de grenade & blanc.

*Morillon chirat*, incarnat tirant ſur la couleur de roſe & blanc.

*Morillon Cloutier*, eſt panaché d'un beau nacarat & incarnadin ſur du blanc.

*Morillon Dru*, couleur de grenade, jaune, citron & blanc.

*Morillon Dry*, incarnadin tirant ſur la couleur de roſe, & blanc non d'entrée.

*Morillon de Fleurs*, incarnat & beaucoup de blanc.

*Morillon de Flien*, gris lavandé, colombin obſcur, colombin clair & blanc.

*Morillon Jacquet*, couleur & de roſe & blanc.

*Morillon Madame*, rouge & blanc non d'entrée.

*Morillon Medional*, rouge cramoiſi, colombin & blanc.

*Morillon Nacarat*, eſt nacarat & blanc.

*Morillon parfait*, rouge cramoiſi & blanc.

*Morillon Paſchal*, colombin obſcur tirant ſur le rouge & blanc.

*Morillon Picard*, rouge tirant ſur l'incarnat & beaucoup de blanc.

*Morillon Roſan*, couleur d'agriote claire, tirant ſur l'orangé & blanc.

*Morillon ſang de bœuf*, rouge cramoiſi obſcur & blanc non d'entrée.

*Morillon Studer*, couleur de roſe obſcure & beaucoup de blanc.

*Morillon ſur brun*, rouge cramoiſi, ſang de bœuf & blanc fort vif.

*Morillon ſuperlatif*, dit *le petit Anguſte*, incarnadin & beaucoup de blanc non d'entrée.

*Morillon Tournay*, violet obſcur, colombin obſcur & peu de blanc.

*Morillon Zuret*, rouge, couleur de roſe & citron terni.

*Morine*, a un incarnat chargé aſſés beau & bien panaché ſur un beau blanc d'entrée.

*Morinette*, incarnat vif & blanc.

*Montfort*, a ſes panaches d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge ſur un beau blanc.

*Monſtereulle*, eſt panaché d'un cramoiſi vif ſur beaucoup de blanc.

*Monſtre ſimple*, eſt ainſi nommée pour la grandeur de ſa fleur; elle eſt rouge & jaune, comme d'un drap d'or.

*Monſtre double*, eſt une Tulipe qui ſatis-fait peu, d'autant

que ſa fleur vient rarement en perfection ; elle eſt fort double & a plus de cent ou cent vingt feüilles , & a pour couleur , rouge , orangé & jaune.

*Moulette* , orangé tirant ſur la brique & blanc, eſt *Printaniere*.

N

*Nantoiſe* , eſt d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge qui ſe panache aſſés bien ſur du blanc.

*Nevers* , a les mêmes couleurs que la *Nantoiſe* , mais elle a ſes figures & panaches differentes, ſes couleurs ſont gris de lin , rouge & blanc.

*Nicée* , rouge ſur fond blanc ſatiné.

*Noiron*, a un rouge ſang de bœuf & colombin chargé ſur du chamois.

*Noirlis* , eſt rouge, gris de lin & blanc.

*Nouvelle de Hollande* , blanche & picotée de pourpre clair.

O

*Oculus* , a un beau rouge brun ſur du blanc de laict.

*Olinde* , a de menus panaches de rouge & incarnadin ſur le bord des feüilles qui ſont blanches.

*Olympe* , eſt mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon ſur du blanc.

*Ondée* , cette Tulipe eſt admirable principalement à cauſe de ſes feüilles qui ſont d'une belle largeur , du même vert des feüilles d'œillets , toutes bien godronnées & environnées d'une bande auſſi blanche que des lys, ſa fleur eſt toute blanche.

*Opâle* , eſt de 4. couleurs, colombin chargé, jaune doré , rouge & blanc.

*Orientale Morin*, eſt de trois couleurs diſtinctes , gris de lin, blanc & pourpre.

*Ourlée* , eſt d'un beau rouge , ſur du blanc.

*Ourlée rectifiée*, rouge brun tirant ſur le cramoiſi , beaucoup de blanc d'entrée.

P

*Palamede* , colombin , rouge & blanc, ſa fleur eſt ample & s'éleve aſſés haut de terre.

*Palas* , pourpre & blanc.

*Paltot Cadons* , rouge obſcur & jaune *Printaniere*.

*Paltot de trois couleurs*, colombin pâle couleur de ſoufre & rouge.

*Paltot enfumé* , minime , feüille-morte , le tout broüillé.

*Paltot Laydane* , rouge brûlé, citron , couleur de ſuif , le tout broüillé.

*Paltot Ledanus* , rouge tres-vif & jaune clair. *Printaniere*.

*Paltot Pluton* , rouge brûlé & jaune.

*Paltot Quetor* , minime brûlé, feüille morte claire , le tout broüillé.

*Paltot Robin*, fautif.

*Paltot S. Joſeph* , rouge & jaune,

Digitized by Google

*Printaniere.*

*Paltot S. Paul* rouge tirant ſur l'incarnat & jaune de ſoufre.

*Paltot S. Philibert*, couleur de roſe obſcure, rouge & citron broüillé.

*Paltot S. Pierre*, rouge enfumé, colombin & jaune, citron broüillé.

*Paltot Tenebreux*, rouge brûlé & jaune tirant ſur le chamois.

*Panachée d'Arras*, pourpre clair, violet & blanc. *Printaniere.*

*Panachée de l'Aube*, roſe, rouge & blanc non d'entrée.

*Panachée de Caen*, rouge éclatant & blanc à grandes panaches.

*Panachée de Lief*, rouge brun tirant ſur le colombin & blanc.

*Panachée de Paris*, eſt d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée.

*Panachée Robert*, incarnat & blanc non d'entrée.

*Panſilie*, porte un beau gris de lin bordé de pourpre, panaché de blanc de laict à grandes pieces comme apliquées.

*Papillone*, a ſes panaches tres-fins & a les mêmes couleurs que la *Galatée*, qui ſont Iſabelle jauniſſant, & rouge doré, mais les figures ſont differentes.

*Parangon d'Acoſte*, pourpre, rouge cramoiſi, gris & blanc.

*Parangon S. Maudé*, incarnat & blanc.

*Parangon Viltons*, rouge tirant ſur le colombin & blanc vif.

*Paſſe Citadelle*, eſt d'un beau gris de lin, pourpre & blanc, & les couleurs ſont beaucoup plus vives que *la Citadelle.*

*Paſſe Roſée*, rouge blanche.

*Paſſe Tuilloiſe*, colombin clair, colombin obſcur & blanc ſale.

*Paſſe Zablon*, eſt d'un beau pourpre violet & blanc.

*Payſane*, rouge ſang de bœuf, colombin & blanc.

*Peintre*, colombin vif & blanc. *Printaniere.*

*Penſée* ou *belle penſée*, eſt de couleur de penſée avec du blanc de laict.

*Periandre*, tres-beau paltot, eſt panaché rouge brun avec du jaune doré.

*Petit Alexandre*, colombin clair & blanc d'entrée.

*Petit Auguſte*, fiamette, incarnadin vif & blanc d'entrée, *fort tardif.*

*Petit Suiſſe*, rouge, brun & jaune.

*Picarde*, eſt panachée de rouge & un peu de gris de lin ſur du blanc.

*Plumerolle*, eſt rouge mort & chamois.

*Pommée*, incarnat & blanc.

*Prevoſtale d'Abbeville*, eſt colombin, incarnat chargé & ſale.

*Preſidente*, couleur de roſe tirant ſur l'incarnat & blanc d'entrée.

*Pretenduë*, eſt bien panachée d'un beau lacque ſur du blanc.

Digitized by Google

*Princeſſe*, incarnadin, feüille morte, couleur de citron & blanc non d'entrée.

*Proſerpine*, eſt rouge, chamois & jaune doré.

*Pucelle nichon*, rouge d'écarlate, colombin & blanc non d'entrée.

Q

*Quirinus*, rouge velouté, colombin & blanc de laict.

*Quatricolor*, a quatre couleurs, qui ſont couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc ſale ou jauniſſant.

R

*Ramonneuſe*, colombin obſcur, colombin clair & peu de blanc.

*Raphaële*, rouge, orange & jaune.

*Ravenoiſe num.* 1. ou *Chapelle*, rouge colombin & blanc.

*Raymonde*, eſt blanche & rouge.

*Recrocedé*, eſt panachée de colombin ſur du blanc.

*Reguliere*, colombin clair, rouge & beaucoup de blanc.

*Reine*, amarante, pourpre & blanc d'entrée, tirant ſur la *Robinette*.

*Richemont*, a de belles panaches de gris de lin & rouge ſur du blanc.

*Richeval*, eſt tres-richement panaché de violet lané ſur du blanc.

*Robine*, amarante & peu de blanc.

*Robinette*, amarante, rouge, pourpre & blanche non d'entrée.

*Rochefort*, rouge, Iſabelle & gris.

*Roſée*, eſt couleur de roſe, incarnat & blanc ſale.

S

*Sabine*, eſt panachée d'un beau gris ſur du blanc.

*Satinée*, eſt d'un tres-beau blanc de ſatin ſur lequel elle ſe panache de rouge.

*Savoyarde*, eſt d'un Iſabelle couvert, rouge mort & jaune.

*Scipion*, rouge vif & jaune blanchiſſant.

*Seigneur*, rouge clair & chamois blanchiſſant.

*Sergent*, jaune & rouge, *fort tardif.*

*Solimene*, eſt de petite ſtature & ſes couleurs ſont un beau pourpre & blanc.

*Specieuſe*, eſt d'un beau pourpre violet avec des panaches blancs, & les étamines d'un bleu ſi brun & ſi enfoncé, qu'elles paroiſſent noires.

*Specieuſe d'Huart*, pourpre, rouge clair, colombin & blanc. *Printaniere.*

*Suiſſe du Château*, rouge, brun & jaune pâle.

*Suiſſe de Portugal*, rouge, brun, peu de colombin & blanc terni.

*Sultane*, rouge brûlé, gris lavan. de obſcur & blanc.

T

*Tamiſe*, eſt panaché de pourpre, violet

Digitized by Google

violet & blanc.

*Tautre*, roſe ſeche, couleur de roſe & blanc.

*Tarante*, eſt blanche panachée de rouge.

*Tenebreuſe*, eſt une eſpece de paltot panachée de rouge & de jaune.

*Toûjours belle*, eſt contente à ne point changer, & ſes couleurs de blanc naiſſant & rouge pâle, ne diminuent jamais depuis ſa naiſſance juſqu'à ſa mort.

*Traveſti*, gris lavandé pâle, rouge obſcur & blanc, le tout broüillé.

*Tuilloiſe*, colombin, rouge & blanc.

*Tulipe de Candie*, colombin clair, fait ſa fleur en forme de Colchique Troyenne.

V

*Valée*, eſt d'un beau pourpre ſur du blanc.

*Veuve commune*, roſe ſeche & blanche.

*Veuve des vignes*, eſt pourpre brun, roſe ſeche & blanc.

*Venitienne*, rouge en ſes panaches, ſur un beau chamois blanchiſſant.

*Venus ou Ciprine*, couleur de ſoufre, colombin vif & rouge.

*Vernoie*, colombin clair, couleur de roſe & blanc terni.

*Viceroi*, pourpre violet & beaucoup de blanc.

*Virginie*, eſt panachée d'incarnadin ſur du blanc, avec des pieces detachées qui ſemblent des gouttes de ſang.

*Ville-neufve*, rouge terni, colombin & blanc.

*Villemareſt*, violet clair, peu de pourpre & blanc tres vif.

*Vigni*, colombin clair, rouge & jaune.

*Unique d'Albin*, eſt panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant ſur du beau blanc.

*Unique de Caen*, eſt panachée à grands panaches d'un rouge éclatant ſur de beau blanc.

*Unique de Delphe*, eſt d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

Z

*Zamet*, colombin tirant ſur la couleur de roſe, chamois & rouge clair.

*Zaiblon commun*, violet commun, peu de rouge & de blanc.

*Zaiblon rectifié*, violet, pourpre & blanc de laict.

*Zeilane*, a de grandes panaches violet d'Evêque bordées de couleur de feu ſur un beau blanc.

*Zurandale commune*, a ſes panaches rouges diſtinctement ſeparés d'avec du blanc ſur lequel elles s'étendent.

*Zurandale rectifiée* rouge clair & beaucoup de blanc, non d'entrée.

*Zurandale de Goa*, colombin & blanc.

## CHAPITRE LIII.

### *De la Violette double.*

LA Violette double qu'on cultive dans des Jardins eſt ſemblable à celle qui vient d'elle même dans les champs, ſinon que celle-ci eſt ſimple & que celle-la eſt double & tantôt blanche, tantôt rouge, tantôt violette, & de pluſieurs autres couleurs : elle court en terre & talle l'une comme l'autre.

Elle veut du Soleil médiocrement, la terre bonne & forte : on l'arroſe dans les temps, elle ſe conſerve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce que l'hyver on la peut ſerrer. Comme elle ne graine point, on la détale & on en replante ſeparément les talles.

A l'égard de la Violette en Pyramide, elle s'appelle auſſi *Violette Arborée*, elle éleve une ou pluſieurs tiges, qui depuis le pied juſques à la cime ſe chargent d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ses boutons qui ſont longuets & canelés, s'élargiſſant, font comme autant de petites étoiles bleuës, du milieu deſquelles il s'éleve un petit filet blanchâtre : ces fleurs ſentent comme le ſtorax ; cette plante doit être conſiderée, parce que par fois plus de ſix mois durant elle eſt en fleur.

Elle veut avoir du Soleil médiocrement, une bonne terre forte, il faut l'arroſer abondamment : elle ne graine point : mais on la multiplie par le moyen des racines qui ſont pleines de laict, on les rompt en morceaux, elles reprennent, s'élevent & portent les fleurs.

FIN DE LA CULTURE DES FLEURS.

Digitized by Google

# NOUVEAU TRAITÉ DE LA CULTURE DES MELONS.

COMME le Melon eſt un des plus excellens fruits, il eſt auſſi l'un de plus difficiles à cultiver. Il lui faut de certains dégrez de chaleur & d'humidité ; c'eſt pourquoi il faut préparer d'une façon toute particuliére les endroits où on le ſeme : quelquefois il veut être couvert, & quelquefois il veut de l'air. Enfin on peut dire qu'il n'y a pas de plante, qui demande plus de ſoin, ni qui donne plus d'exercice à ceux qui font leurs plaiſirs du Jardinage.

Cette difficulté de bien cultiver les Melons étant généralement connuë, on a crû que les Curieux ſeroient bien aiſes de trouver la maniere dont on ſe peut ſervir, afin d'y bien réuſſir. Mais ſur tout on eſt perſuadé que ceux qui ne font que commencer à s'adonner au Jardinage, & à qui cette inſtruction épargnera la peine & le temps qu'il faut employer pour apprendre les choſes par experience, ſeront ravis de trouver un moyen facile d'abréger un ſi long chemin. Il pourra même arriver que les uns & les autres, je veux dire les experts & les novices, en tireront de nouvelles lumiéres, puiſque ce petit Traité part des mains d'un homme extrêmement habile, & auſſi experimenté ſur la matiere dont il s'agit, ou peut-être plus, qu'aucun autre.



Digitized by Google

Pour préparer la terre, ou plutôt le terrot, où il faut ſemer les Melons, on doit prendre avant l'hyver du fumier vieux de cheval & de vache, & une terre neuve mêlée avec du ſable blanc, & remuer ſouvent le tout enſemble. On prépare un baquet de planches attachées enſemble de la longueur de la couche qu'on veut faire. On creuſe en terre, & on y fait une tranchée de la profondeur de deux à trois pieds, ſelon que le terrein eſt ſec ou humide, & de la même grandeur que le bacquet : on remplit cette tranchée juſqu'à un demi-pied au deſſus de terrein, de fumier de cheval tout neuf, dont la paille fraîchement imbibée du crotin & du piſſat, en conſerve encore la premiere chaleur, afin que donnant beaucoup de réchaufement au terrot, il faſſe germer la graine & lever la plante.

Lors que la tranchée ſera faite, & que le baquet & le fumier y auront été mis; on couvrira le fumier de huit ou dix hottées du terrot qui aura été préparé, juſques à ce qu'il y en ait environ huit pouces d'épais, & on le couvrira d'abord de chaſſis, & de paillaſſons. Deux ou trois iours après on percera du doigt dans la couche pour ſavoir ſi elle s'échaufe; car ſi le temps eſt rude cela pourra n'arriver que quelques jours plus tard.

Les Melons ſe ſement au mois de Février ou de Mars, ſelon que la ſaiſon le permet, c'eſt-à-dire ſelon que le temps eſt doux ou rude. Quel que ſoit la graine dont on ſe ſerve, on ne ſauroit s'aſſûrer de la qualité du Fruit, ni de l'eſpece de Melon qu'elle produira, parce que ſouvent elle dégénére & change en quelque maniere de nature; & que la graine qui eſt dans les bouts, n'eſt pas ſi bonne que celle du milieu: ce qui fait que des graines ſorties d'un même Melon, & même également bien nourries à la vûë, produiſent neanmoins des fruits bien differens, tant pour la figure & pour la couleur, que pour le goût.

On enfonce ordinairement la graine en terre de l'épaiſſeur du doigt, à un bon demi-pied ou un peu plus de diſtance l'un de l'autre. Il y a une autre maniere particuliere que peu de gens ſavent, mais dont ſe ſont toûjours bien trouvez ceux qui l'ont pratiquée. On enfonce le doigt juſqu'à la premiere jointure dans le terrot ſur la couche; on y met les graines à la diſtance déja marquée; & on laiſſe les trous ouverts. Lors qu'elles ont germé & qu'elles commencent à ſortir, on tire bien doucement les tiges qui s'élevent trop, & on remplit de terre les petits trous d'où ſortent celles qui reſtent, & qu'on avoit laiſſez ouverts afin que la graine ne pourrit

Digitized by Google

pas. D'ailleurs il eſt certain que la chaleur du fumier neuf qui eſt au fond de la couche, s'exhale par ces ouvertures où l'air l'attire, & par où elle trouve une voye plus facile de s'évaporer. Ainſi la graine en eſt beaucoup plus échaufée que ſi elle étoit ſemée à champ, ſur une terre unie & horizontale, où la chaleur ſe répandant également par tout, ſa force ſeroit diminuée par cette rarefaction. Ceux qui auront la curioſité de faire cette expérience en connoîtront ſans doute l'utilité, & verront la difference qu'il y a de cette méthode d'avec celle dont ils ſe ſeront ſervis auparavant.

Dès qu'on a ſemé les graines on couvre le baquet d'un chaſſis de vitres, ſur lequel on met encore un paillaſſon ou des nattes. Lors que le temps eſt doux on les leve un peu, & on donne de l'air à la couche, afin de retarder la tige, & de l'empêcher de pouſſer & de s'élever trop promptement. Quelquefois afin de tenir le chaſſis plus long-temps ouvert, on met les paillaſſons autour en briſe-vents, parce que comme l'air fortifie les plantes, lors qu'il eſt d'une température convenable, & qu'en ce cas le plus qu'on leur en peut donner eſt le meilleur, les briſe-vents, qui les garantiſſent des mauvais effets du vent, & qui conſervent la chaleur du Soleil qui s'eſt renfermée entre eux, contribuent ainſi à entretenir un air plus doux ſur la couche; ce qui fait qu'on peut ſans danger tenir les chaſſis plus long-temps ouverts.

Quand la plante a quatre feüilles il la faut châtrer ou tailler en pinçant le jet qui monte en haut. Par ce moyen on empêche qu'elle ne *s'étoile* ou s'allonge trop, & le pied en devenant *plus trappe*, les bras qu'il pouſſe demeurent plus rampans ſur la terre, & ont plus de vigueur.

On tranſplante les pieds de Melon quand ils ont commencé à faire leurs bras. L'endroit où il faut les mettre doit auſſi être une couche, ou pluſieurs couches de longueur, proportionnée à la quantité des plantes qu'on a, ou que l'on veut planter. Cette couche ſe fait dans une tranchée de deux à trois pieds de creux, & ordinairement de la même largeur. On y met du fumier de cheval, de la même qualité qui a été ci-deſſus décrite, & on le foule un peu afin qu'il s'afaiſſe, & que la chaleur en ſoit plus grande. La couche ainſi formée doit toûjours ſortir d'un demi-pied hors de terre: on la couvre encore de chaſſis de vitres ou de paillaſſons; & lors qu'elle commence à s'échaufer on met deſſus dix à douze pouces d'épais de bonne terre, de la qualité ci-devant marquée.

Quelques jours après on perce avec le doigt dans la terre, pour

Digitized by Google

connoître ſi elle commence à s'échaufer, & lors qu'on lui trouve le degré de chaleur neceſſaire, on y tranſplante les Melons à trois pieds & demi de diſtance l'un de l'autre. On les enleve de deſſus leur premiere couche avec le déplantoir de cuivre, ou de fer blanc, afin qu'il demeure beaucoup de terre à leurs racines, & qu'elles ne s'éventent que le moins qu'il eſt poſſible.

Quand tout eſt tranſplanté, on remet ſur la couche les chaſſis de vitres ou les paillaſſons: on les y laiſſe le jour auſſi-bien que la nuit, de peur que le Soleil donnant ſur la tête des plantes ne les faſſe faner, & qu'enſuite elles ne periſſent. Cela dure quatre, cinq ou ſix jours, plus ou moins ſelon le temps & à la diſcretion de celui qui les gouverne, & juſques à ce qu'il voye qu'elles ſont bien priſes & qu'elles commencent à avoir de la vigueur. Alors il ne les faut plus couvrir avec des paillaſſons que la nuit.

Que ſi peu après que les Melons auront été tranſplantés on remarque que la chaleur du Soleil ait été trop âpre pour eux, & que les feüilles baiſſent & ayent de la diſpoſition à faner, il leur faut donner un peu d'air, en élevant les chaſſis ſur des fourchettes de bois, ou ſur quelque autre choſe capable de les ſoûtenir. Pour peu qu'on ait d'experience au fait du Jardinage, on connoîtra aſſez ce qu'il faut leur donner d'air; il n'eſt pas beſoin d'ajoûter ici des inſtructions particulieres ſur ce point.

Les Melons ne noüent que tres-rarement ſous les chaſſis & dans le déclin de la Lune: c'eſt ordinairement à la nouvelle Lune, & ſi elle paſſe ſans qu'on les voye noüer, on doit preſque tenir pour aſſuré que cela n'arrivera qu'à la Lune ſuivante. Il eſt aſſez ſurprenant qu'il y ait des gens qui combatent cette experience, laquelle eſt ſi certaine, & qui a été faite & réitérée tant de fois. Ils ſoûtiendront tant qu'il leur plaira, que la Lune n'a aucune influence ſur les plantes, & qu'elle ne leur cauſe ni bien ni mal; mais ils permettront à ceux qui voyent tous les jours le contraire, de ne s'en pas raporter à leurs ſpeculations.

Quand les plantes des Melons commencent à jetter des bras il faut neceſſairement châtrer juſqu'au deuxiéme nœud le gourmand, ou le bras qui prédomine, lequel eſt d'ordinaire materiel, large & épais, & qui attirant trop de ſéve rend les autres bras veules & menus faute de nourriture, enſorte qu'ils ne peuvent produire du fruit. Il eſt bon auſſi de ficher de petits crochets en terre pour ſoûtenir les bras & les y attacher, de peur que les vents ne les gâtent, en les agitant trop & les faiſant rouler ſur la couche.

Digitized by Google

Vers la mi-May, ou sur la fin du mois, lors qu'il commence à faire un temps doux, on ôte les chassis, les paillassons, les brise-vents, & même les baquets qui sont autour des couches, qu'on laisse par ce moyen en plein air. Alors le Soleil, la rosée & les autres influences produisent leurs effets jusques à ce que le fruit soit en maturité. Que si la saison étoit encore trop rude en ce temps-là il faudroit attendre à découvrir ainsi entierement la couche; car cela dépend de la qualité du temps, & non du quantiéme du mois.

Il faut bien se donner de garde de laisser trop de bras à la plante, & trop de fruits aux bras; ce qui est seulement dit ici en général, parce que dans le particulier la chose doit être remise à la discrétion du Jardinier, ou de celui qui fait son affaire de cultiver la couche, lequel laissera plus ou moins de branches, selon qu'elles seront fortes & bien nourries, ou menuës.

On connoît facilement les bonnes fleurs, parce que le fruit y paroît aussi-tôt que la fleur, & même avant qu'elle s'épanoüisse par le bout. Alors si le temps est propre le fruit nouë, & s'il est facheux & contraire le fruit coule, & à cela il n'y a point de remede. Mais pour faire mieux noüer le fruit dans les bonnes fleurs, & à l'avenir dans celles qui ne paroissent pas encore, le secret est d'ôter les bources des fausses fleurs, en les pinçant avec les ongles aussi avant qu'il est possible; mais néanmoins sans toucher à la branche où il y a du fruit. Par ce moyen les fruits prendront vigueur & recevront un plus grand accroissement de la nourriture que tiroient les bources. Cette méthode abrege le travail; on fait plus en une heure qu'on n'a accoutumé de faire en plusieurs jours; & cela fait plus de bien au fruit, que tous les autres soins qu'on prendroit ne lui en sauroient jamais aporter.

Si la couche se trouve refroidie par quelque cause que ce puisse être, il ne faut pas manquer de la réchaufer. Pour cet effet on creuse tout autour jusqu'à un pied & demi de profondeur, & on y met du fumier neuf de cheval: autrement les Melons couleroient & la plante même pourroit périr. Que si après le réchaufement on voyoit encore la couche se réfroidir, il faudroit en faire un nouveau en changeant le fumier. On couvre aussi ce nouveau fumier de terre pour la propreté, afin que la couche n'en soit pas défigurée.

Les Concombres se cultivent à-peu-près de la même maniere: il y faut même encore plus de soin & d'exactitude, sur tout lors qu'on veut en avoir de hatifs; mais comme tous ces soins ne vont

Digitized by Google

qu'à bien échaufer les couches, à les bien couvrir, à faire toutes les façons qu'on fait aux Melons avec des menagemens encore plus grands; & que ces menagemens dépendent plûtôt de l'habileté du Jardinier, que des regles qu'on pourroit preſcrire à cet égard, il n'eſt pas néceſſaire de s'étendre davantage ſur ce ſujet.

Il y a d'autres païs, où au lieu de chaſſis de vitres on ſe ſert de cloches de verre qu'on couvre de paille: on les découvre, on les hauſſe & on les baiſſe pour donner de l'air, tout de même que les chaſſis, & cela fait à peu près le même effet.

Il faut prendre garde à ſarcler les couches des Melons & à n'y laiſſer pas croître de mauvaiſes herbes, parce qu'ils en prennent aiſément le goût, ſur tout celui de rame & de ramberge qui y croiſſent quelquefois.

Dans les climats qui ſont plus chauds & plus ſecs, on arroſe raiſonnablement les Melons deux ou trois fois la ſemaine, pendant les mois de Juin & de Juillet: mais dans ceux où les pluyes ſont plus fréquentes & le terrein moins ſec cela ne ſe pratique que rarement.

On ſeme dans les païs plus chauds les graines de Melon dans de petites foſſes rondes, qu'on a creuſées d'un à deux pieds de profondeur, & où on a mis du fumier neuf dans le fond & d'autre vieux au deſſus: mêlé avec de bonne terre comme on les ſeme plus tard que ſur les cloches, & que la ſaiſon eſt plus chaude en ces païs-là, on n'y fait preſque pas d'autres façons: on les couvre quelquefois de petites clochettes de verre, qu'on n'y laiſſe pourtant pas longtemps. On met cinq ou ſix graines dans chaque rond à une palme l'une de l'autre. Lors que les tiges paroiſſent & qu'elles commencent à croître, on arrache les moins fortes & les plus étiolées, & à la fin on n'y en laiſſe qu'une ou deux des plus vigoureuſes. Si la ſaiſon ne ſe trouve pas belle, & que l'Eté ne ſoit pas fort chaud, on ne voit pas beaucoup de fruit, & il ne s'en trouve que bien peu de bon: mais ſi le temps eſt favorable, cette maniére de culture, preſque ſans artifice, donne de meilleur fruit, & en plus grande abondance que tout ce qu'on en peut recueillir ſur les couches. Il ne faut pas néanmoins manquer d'arrêter les bras, de ſarcler, de mouver la terre, pour lui donner un petit labour, ſur tout après qu'elle a été battuë par de grandes pluïes, ou par pluſieurs arroſemens.

AVERTIS-

Digitized by Google

# AVERTISSEMENT.

*IL y a peu de Livres qui ayent été auſſi bien reçus que l'*Inſtruction *de Mr. de la Quintinye*, pour les Jardins Fruitiers & Potagers. *Auſſi n'avoit-on encore rien vû en ce genre, qui en aprochât. Tout ce que l'expérience & l'intelligence jointes enſemble, peuvent contribuer pour former un habile homme dans l'Art de Jardinage, s'eſt trouvé en Mr. de la Quintinye, & il a bien voulu faire part de ſes lumieres au Public, qui lui en ſera obligé à jamais. Mais outre qu'il n'y a perſonne qui puiſſe épuiſer les matieres, pour peu qu'elles ſoient fertiles, il ſe fait tous les jours de nouvelles découvertes dans la vaſte étenduë des experiences, qui donnent lieu à de nouveaux Livres; ou bien l'on trouve en d'autres Ouvrages, des choſes qui ont échapé aux Maîtres les plus habiles, & qui ont mis au jour les Traitez les plus accomplis. C'eſt ce qu'un homme d'eſprit & de merite, prétend avoir connu par la lecture des Livres qui traitent du Jardinage, & auſſi par ſa propre experience. Après avoir profité des leçons qui ſe trouvent dans l'*Inſtruction pour les Jardins Fruitiers & Potagers, *& en avoir utilement mis en pratique les préceptes, il a remarqué qu'on y*

*pouvoit encore ajoûter quelque choſe ; & que ce petit Traité qui a pour titre,* L'Art de tailler les Arbres Fruitiers, &c. *contient des ſingularitez eſſencielles à cet Art. Sur la confiance que je prens en cet habile homme, j'ai cru qu'après pluſieurs Editions du Livre de Mr. de la Quintinye, je devois ajoûter à la derniere que je publie, ce* Traité de l'Art de tailler les Arbres Fruitiers. *Par ce moyen ceux qui ſe font un plaiſir & une innocente occupation du Jardinage, trouveront ramaſſé dans un ſeul Livre, ce qu'il y a de plus utile & de plus curieux ſur ce ſujet. C'eſt un ſuplement, qui non ſeulement ne peut nuire, mais même peut beaucoup ſervir, & donner une grande ſatisfaction. Ainſi je ne doute pas que ce Traité ne ſoit bien reçu. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt toûjours dans la vûe d'obliger le Public, que je le lui preſente, & ce deſſein ne peut être que loüé.*

Digitized by Google

# L'ART DE TAILLER LES ARBRES FRUITIERS.

JE ſuppoſe qu'un Arbre ait été bien planté, & mis dans une terre fertile, qu'on l'ait bien taillé à la racine, que l'on en ait bien choiſi le plan & l'eſpece; enfin, qu'il ait quelques années, pour ſouffrir le coûteau du Jardinier.

## CHAPITRE PREMIER.

*La Taille des Arbres à fruit pour le mois de Février.*

PReſque tous les Arbres commencent à pouſſer en France vers la fin de Février, ou le commencement de Mars; & c'eſt ce mouvement que nous appellons Séve. Cela néanmoins arrive diverſement; la diſpoſition de l'air, la bonté de la terre, la vigueur ou l'eſpace de l'Arbre, font que les Séves arrivent plûtôt ou plus tard: elles avancent dans une année ſéche, & retardent dans une humide.

Cette Séve invite alors les Jardiniers à tailler les Arbres au mois de Février, qui eſt le tems le plus propre pour cet ouvrage; & bien que l'on le puiſſe faire tout l'Hyver, en quelque état de Lune que ce ſoit, les Arbres étant alors dans le repos de leurs branches, néanmoins il vaut beaucoup mieux attendre pour cela, que les froids ſoient paſſés & que les pluyes n'incommodent plus les playes que l'on a faites aux Arbres; par ce moyen ils ſcéient en peu de tems, & couvrent plûtôt la playe qu'on leur a faite.

Avant que de tailler un Arbre l'on en doit considerer la force & l'espece, pour le rendre beau & fertile ; car tous les Arbres ne se taillent pas de la même façon. On taille diversement (par exemple) un Pêcher & un Poirier d'hyver ; & c'est par la taille de ce dernier, que la science du Jardinier paroît avec plus d'éclat, & que l'on juge mieux de sa capacité.

Il y a des Arbres que l'on n'ose tailler à cause de l'abondance de leur Séve ; car plus on les coupe plus ils poussent de bois & moins de fruit. Les boutons à fleur donnent même du bois ; ce qui arrive souvent au petit Rousselet, à la Bergamotte d'Automne, à la Virgouleuse, au S. Lezin, &c. Mais quand ces sortes d'Arbres ont poussé leur fougue, après cela ils ne portent que trop. Dans cette occasion, taillez quelquefois court & quelquefois long, ou ne taillez point du tout, ôtez quelquefois le jeune bois, & conservez le vieux ; & retranchez une autrefois le vieux, pour rajeunir l'Arbre ; une autrefois coupez les branches, & toûjours les faux jets. Mais souvenez-vous de ne dégarnir jamais le tronc, & de ne faire faire jamais le chandelier à vôtre Arbre.

Les Jardins ont un axiome fort veritable, qui est, *Taillez en beau temps au décours de la Lune, & à la fin des Séves, ou plûtôt dans le repos des Arbres.*

Le décours de la Lune de Janvier, qui arrive en Février, est le veritable tems pour tailler les Arbres, & pour en garder des greffes. Ce n'est pas que cette regle n'ait quelque exception ; car les Arbres foibles, & ceux qui ne sont plantez que de l'année, doivent être taillez au renouveau, pour les faire pousser vigoureusement. Et l'on se souviendra que les Arbres ne doivent pas être coupez, quand on les plante, pour les raisons que nous avons alléguées ci-dessus, mais on doit attendre le mois de Février suivant.

Quand on plante une ante de trois ans, qui a des boutons à fleur, gardez-en quelques-uns, pour voir le fruit dès la premiere année. Ce sont de ces sortes d'Arbres qu'il faut toûjours choisir, ils montrent dès leurs premiers jours une fécondité assurée, & portent ensuite beaucoup de fruits pendant toute leur vie.

Parce qu'on sçait que l'abondance de la Séve ne fait que des branches, & qu'une Séve petite ou médiocre fait des fruits ; que d'ailleurs la Lune a moins d'empire sur les choses sublunaires, lors qu'elle commence à manquer, que quand elle croît ; l'experience nous a apris que le décours de la Lune étoit le tems le plus favorable pour tailler les Arbres, qui ont alors moins de mouvement.

Digitized by Google

Le décours eſt depuis le plein juſques au renouveau. Cependant quelques-uns veulent que l'on puiſſe tailler les Arbres pendant que la Lune n'eſt pas cornuë ; c'eſt-à-dire, depuis ſon huitiéme jour juſques à ſon vingt-un. Ils diſent que ce n'eſt pas ſeulement la Lune qui cauſe des fruits aux Arbres, mais la diſpoſition des branches ; & qu'il ſuffit que la Lune ait de la force, pourvû que d'un autre côté elle trouve dans une branche des fibres tranſverſes & diſpoſées pour y faire former des boutons à fruit. Il eſt vrai que dans tout ce tems-là les graines des Fleurs que l'on jette en terre, doublent plûtôt que celles que l'on y met dans un autre tems.

On doit d'abord tailler les Abricotiers, les Pavis, les Pêchers, &c. parce qu'ils pouſſent les premiers. Les Poiriers d'Hyver viennent enſuite, après cela ceux d'Automne & d'Eté, & les Coignaſſiers de Portugal : on doit bien-tôt après tailler & émonder les Pruniers & les Pommiers, & enfin les Grenadiers d'Eſpagne, parce que tous ces Arbres pouſſent les uns après les autres ; mais ſur tout, l'on ne doit tailler ce dernier que lorſqu'il eſt un peu pouſſé, pour en pouvoir mieux diſtinguer les branches foibles ou mortes.

Après les obſervations que nous venons de faire, on doit commencer à tailler & à dreſſer un Arbre par un de ſes côtez du bas en haut ; & l'on doit enſuite conduire ſon ouvrage ſans confuſion, & prendre une branche l'une après l'autre. Ce côté étant ainſi taillé & paliſſé, on deſcend de l'autre côté du haut en bas avec le même ordre.

Il faut ici ſe ſouvenir de couper toûjours ſes branches en pied de Biche, de ſorte que le Soleil n'en ſéche pas la playe, qui doit être le plus que l'on peut du côté du Septention ; mais de telle façon que le talus de la playe ne ſoit pas roide, afin que le nœud n'en ſoit pas endommagé ; autrement l'œil qui doit pouſſer du bois, étant éventé par le talus trop roide ( principalement dans les Arbres délicats ) ne pouſſera point du tout, ou pouſſera avec langueur, & communiquera même à cinq ou ſix yeux de ſuite le mal d'une playe mal-faite.

On ſe ſouviendra encore de couper toûjours une branche auprès d'un bouton à bois, & jamais auprès d'un bouton à fleur ; parce que dans cette derniere taille le fruit qui viendroit, ne ſeroit pas garanti par les feüilles contre les injures de l'air. De plus, la branche en ſeroit éventée, & enfin la playe ne ſe ſéleroit point, & jamais la cicatrice ne s'y feroit, les Poires emportant toute la Séve qui devroit la faire.

Digitized by Google

On ne doit point encore laiſſer de chicot à une branche, que l'on coupe à un bouton à bois, afin de donner moyen à la branche de ſe fermer bien-tôt par le jet qui y doit naître. Je n'en dis pas de même d'une branche que l'on argote auprès du tronc; elle peut pouſſer auprès de l'argot qu'on y laiſſe, quelques boutons à fruit, ou quelques branches qui auront des diſpoſitions à les produire, au moins ſi la branche eſt petite ou médiocre; car ſi elle eſt groſſe, on doit la ravaler prés de l'Arbre. Si dans la taille, où l'on laiſſe un argot, rien n'y pouſſe, on coupera ras l'argot l'année ſuivante.

Je ne parle pas ſeulement ici des fruits à pepin, on doit même laiſſer un argot aux fruits à noyau, non pas pour les y faire pouſſer du bois, car ce n'eſt pas leur genie, mais pour ne les y pas faire pouſſer de gomme, qui eſt leur Séve, & dans cette occaſion leur ennemie capitale.

Quand les petites branches ſont confuſes, l'on aura ſoin de les argoter ou ravaler, comme j'ai dit, afin d'en décharger l'Arbre, & de lui faire pouſſer quelques branches, mais de telle ſorte qu'il y ait toujours du lieu pour placer le rejetton qui viendra.

On doit encore obſerver que pour bien garnir un Arbre, ſes branches ne doivent être diſtantes les unes des autres, que d'un travers de doigt.

On ne coupera jamais de boutons à fruit, quelques raiſons que l'on allégue là-deſſus. Les arbres ſont alors leur devoir, en faiſant voir leurs richeſſes, & la Nature donne ce que l'on demande d'elle, pour récompenſe de nos ſoins & de nôtre travail.

On connoit le bouton à fruit à ſa figure, au crochet où il vient, à l'émotion qu'il fait dans la Séve de l'Arbre, ou enfin à l'abondance des feüilles qui l'accompagnent.

Si une petite & longue branche eſt garnie de boutons à fleur, n'en coupez aucuns (je le dis encore une fois) & ne touchez pas même à la branche; attendez plûtôt que les fleurs ſoient ſorties du bouton, pour les détruire, ou que les fruits ſoient retenus, pour couper avec le ciſeau la queuë des plus petits & des plus mal-faits. Par ce moyen vous ne couperez pas les bourſes qui produiront d'autres fruits les années ſuivantes, lorſque la branche ſe ſera fortifiée.

Néanmoins, ſi par quelque grande raiſon on eſt obligé de couper des boutons à fleur dans une branche élaguée, pour y rapeller la Séve, & pour faire couvrir quelque nudité, & que l'on ne trouve point d'autres branches pour empêcher ce défaut, l'on coupera la

Digitized by Google

branche à un nœud à bois, afin de garnir l'arbre, & l'on s'empêchera bien de la couper auprès d'une charge, pour les raiſons que nous avons dites, & après cela l'on éborgnera les boutons à fruit, pour lui donner plus de force à pouſſer.

Les vieilles charges qui auront donné du fruit pluſieurs années de ſuite, & qui ne donneront plus d'eſperance d'en produire, ſeront coupées pour embellir l'Arbre, & pour le décharger de quelque choſe d'inutile & de ſuperflu.

Les crochets qui ſont longs de deux, trois, ou quatre pouces, ſont les meilleurs, principalement quand ils ſortent des groſſes branches vers le haut de l'Arbre; ils produiſent pluſieurs années de ſuite, & aportent de fort gros fruits. Ceux qui ſont élaguez, à la verité durent long-tems; mais ils ne chargent pas de ſi beaux fruits, & ſouvent ils en ſont épuiſez, à moins qu'on ne coupe les queuës des Poires avec le ciſeau; & ceux enfin qui ne ſont pas plus longs qu'un ongle, & qui viennent du tronc, produiſent de gros fruits; mais pour l'ordinaire ils ne durent qu'une année.

La pouſſe d'Août ne fait jamais de fruit, le bois n'en étant pas aoûté, on doit toûjours la couper, à moins qu'elle ne ſoit extrémement néceſſaire à couvrir une nudité.

S'il y a une branche inutile, ou contre l'ordre, qui ſoit derriere, on la coupe toûjours, quond même elle ſeroit chargée d'un bouton à fleur, le fruit qui en viendroit, ſeroit étouffé par l'ombre de l'Arbre, & ne vaudroit rien: ſi elle eſt devant, on l'argote, pour tâcher d'y faire naître quelques bourons à fleur.

La branche pliée par force porte beaucoup de fruit, mais il eſt petit, à moins qu'elle n'ait été aſſujétie dès la premiere année: La raiſon en eſt évidente; ſes fibres ſont courbées, & la Séve ne s'y porte pas avec violence.

Il vient quelquefois des fourches aux Arbres, & des bouquets de ſions, quands ils ſont ſur leur retour. Dans cette occaſion on doit couper aſſez long le maître brin dans les Poiriers & Pommiers & argoter les uns, & ravaler les autres; mais dans les Pavis & les Pêchers, on doit argoter tous les moindres; & laiſſer courir le plus beau & le plus droit. Ce ſeroit pourtant le plus court dans ces derniers Arbres, de ravaler une groſſe branche, ou de les receper deux ou trois travers de doigt en terre, pour les renouveller.

On coupera une branche courte entre deux longues, pour garnir l'Arbre. L'année ſuivante, la branche courte ſera taillée longue, & la longue courte: c'eſt le ſecret d'avoir beaucoup de fruit, & de con-

Digitized by Google

ſerver les Arbres. Il y en a qui diſent qu'un Arbre taillé de la ſorte n'eſt pas agreable à voir ; mais je les prie d'attendre à le conſiderer au mois de May ; & je ſuis aſſuré qu'ils changeront de ſentiment.

Un Arbre eſt ordinairement compoſé de trois ſortes de branches ; on y en trouve de gourmandes, d'indifferentes & de fertiles.

I. Les gourmandes viennent le plus ſouvent au haut de l'Arbre, & quelquefois elles naiſſent ſur une vieille branche : elles ſont unies & de belle venuë, plus groſſes & plus polies que les autres.

II. Les indifferentes ſont médiocres, entre leſquelles il y en a quelquefois de bien nourries.

III. Les fécondes ſont ordinairement petites & de travers ; quelquefois il s'en trouve de groſſes & de longues. L'on en compte de cinq ſortes.

1. Les premieres ont dans leur ſource, & dans le lieu d'où elles naiſſent, de petites rides en forme d'anneaux, qui marquent qu'il y a dans cet endroit des fibres tranſverſes dans le bois. C'eſt dans ces fibres que ſe fait une circulation lente de la Séve de l'Arbre, ce qui produit le bouton à fleur, au lieu que quand les fibres ſont toutes droites, la ſéve ſe porte en haut vigoureuſement & ſans réſiſtance, & ne s'arrêtant en aucun lieu elle ne produit que du bois. On peut remarquer ces fibres tranſverſes, en coupant le bois où il y a des anneaux, la coupe ne ſera pas unie comme ailleurs.

La Figure ſuivante ſera connoître la premiere branche fécondc.

A. Les

A. Les rides & les anneaux d'une branche féconde de Poirier, de Bon-chrétien.

2. Les ſeconds jets fertiles n'ont point d'anneaux dans leur origine, lors qu'ils ſortent de leur mere-branche ; mais ils en ont dans le milieu, c'eſt-à-dire, lors qu'une branche indifférente n'ayant point été coupée en Février, pouſſe du bois en May, & forme des rides au commencement de ſa Séve ; ou bien lors qu'une branche dans ſon milieu forme des anneaux entre la fin de la pouſſe de May & le commencement de celle de Juin. Ce que l'on connoît aiſément, ſi l'on veut en faire l'expérience ; car en coupant le bois en cet endroit, comme je viens de le dire, la coupure n'en paroîtra pas unie comme ailleurs, mais inégale par les fibres tranſverſes qui y ſont.

La Figure ſuivante fait connoître la ſeconde branche féconde dans un Bon-chrétien.

A. Anneaux & rides au commencement de May, ou entre la fin de la pouſſe de May, & le commencement de celle de Juin.

3. Les troiſiémes branches fécondes ſortent d'un bouton à fleur, qui a manqué à fleurir quelquefois par des cauſes étrangeres, & ſouvent par l'abondance de la ſéve de l'Arbre : elles ſortent auſſi d'une bourſe qui a donné des Poires. On les appelle fécondes ; parce qu'elles viennent d'une charge, que l'expérience nous découvre avoir des fibres tranſverſes.

La troiſiéme Figure nous le fait voir dans un crochet de Bon-chrétien.



Digitized by Google

Fig. 4.

A. Prodigue coupé en Février à deux nœuds.

B. Prodigue coupé en Juin à deux nœuds.

C. Pouſſe du Prodigue en Juillet, que l'on n'a pas coupé, parce qu'il a pouſſé fort peu.

D. Où il faut couper le gourmand en Février de l'année ſuivante à un nœud.

Taillez donc le haut de l'Arbre, où ſe trouvent ordinairement les branches gourmandes, & l'épargnez en bas & à côté. Cette taille fait garnir l'Arbre; & empêche qu'il ne ſe couronne & ne ſe perde en peu de temps.

2. Pour les branches indifférentes, les unes doivent être taillées, les autres non, c'eſt-à-dire, que l'on doit au mois de Février laiſſer courir celles qui ont des boutons à bois bien près-à-près, & qui ſortent de bon lieu, ou encore celles qui ont deux gros boutons à feüille qui ſe touchent au bout de la branche, afin de connoître leur genie à la retaille de Juin. Les plus groſſes & les mieux nourries ſeront les meilleures pour garder. Les indifférentes que l'on doit tailler à trois ou quatre nœuds, ſont celles qui ont le moins de diſpoſition à porter du fruit, & qui ont les boutons à feüille, éloignez les uns des autres.

3. Les fécondes ne doivent jamais être taillées, quand elles ſeroient longues comme le bras; les Arbres en plein vent auſquels l'on ne coupe point de branches, & qui portent tant de fruit, nous font bien voir que l'on ne doit jamais couper les fécondes: cependant, ſi l'on en a beſoin pour couvrir une nudité où elles ſe rencontrent, & que pour ce ſujet l'on ne puiſſe trouver aucune autre bran-

che, je permets qu'on les coupe pour garnir l'Arbre.

Et pour m'expliquer davantage en parlant d'une branche féconde, je dirai que celle qui a des anneaux dans ſa ſource, des rides au commencement de la pouſſe de May, ou de Juin, ou enfin des nœuds près; ne doit pas être coupée ſans une grande néceſſité: car l'expérience m'a fait connoître que toutes ces branches portent infailliblement leur fruit vers la fin de leurs branches que nos mauvais Jardiniers coupent toûjours. Ainſi au mois de Février, obſervez exactement la fin des ſéves de l'année précédente, afin de couper toûjours la branche lors des ſéves à un ou à deux nœuds dans le bois ſuivant, & de laiſſer tous les nœuds qui ſeront autant de boutons à fleur, qui ſe formeront ſans manquer dans deux ou trois ans. C'eſt une obſervation qui doit embellir vos Arbres par l'abondance des fruits qu'ils produiront. Ce que je dis étant aſſez difficile à comprendre, ſans le voir.

La Figure cinquiéme vous le fera connoître.

A. Taille de Février dans une branche indifférente.
Depuis B. juſques à C. trois branches de la pouſſe de May.
D. Taille de Juin dans des indifferentes.
Depuis D. juſques à E. pouſſe de Juin.

Digitized by Google

Depuis E. juſques à F. pouſſe d'Août, dont le bois eſt fort bien aoûté.

G. Où il faut tailler en Février de l'année ſuivante hors des ſéves.

H. Où dans deux ans ſe doivent former les boutons à fruit dans une branche qui d'indifferente eſt devenuë féconde.

Les branches fécondes, qui ſortent d'une bourſe qui aura donné du fruit, qui n'auront pas été coupées au commencement de May, ne doivent pas être coupées en Février, à moins qu'elles ne ſoient doubles. Dans cette occaſion on laiſſera courir la meilleure, & l'on argotera l'autre à un ou deux nœuds. L'expérience m'a ſouvent fait connoître que ces branches ne manquent jamais de porter du fruit la ſeconde ou la troiſiéme année. Voyez la Figure troiſiéme.

Enfin la même expérience m'a apris que les fruits qui viennent au bout des branches dans les Arbres, dont le genie eſt ſouvent de porter leur fruit en cet endroit, ne doivent pas être coupez, principalement s'ils produiſent peu, & l'on n'auroit guéres de Gracioli, de Poires de Nége, de Coins francs, ni de Grenades d'Eſpagne, ſi l'on coupoit à ces ſortes d'Arbres l'extremité de leurs branches. L'on dit que les fruits qui viennent au bout des branches, ſont petits, & que le vent les jette à terre. J'avouë que ce premier défaut eſt ſans remède; mais le ſecond ne l'eſt pas, car l'on peut attacher contre le vent la branche chargée de fruit. La nature faiſant bien ce qu'elle fait, lors qu'elle place un bouton à fruit au bout d'une branche de Poirier; elle veut rendre cette branche féconde; car le fruit qu'elle y produit, ſcéle la branche, & l'empêche de pouſſer dans la ſuite. Cette branche alors ne recevant guéres de Séve, forme dans toute ſa longuer une infinité de boutons à fruit, & deux ou trois ans après elle en eſt toute garnie; ce qu'elle continuë de faire pendant cinq ou ſix ans de ſuite, juſqu'à ce que la branche ſoit uſée. Si l'on coupe ce bouton à fleur, la Séve viendra promptement & vigoureuſement dans la branche coupée, & au lieu du fruit que la Nature y avoit deſtiné, l'on n'aura que du bois par l'ignorance du Jardinier.

Quand on veut avoir de gros fruit, principalement dans le Bon-chrétien & dans les autres Arbres qui en portent de gros, on doit tailler court, plus les charges ſont près du tronc, plus le fruit eſt gros, car il reçoit plus de Séve.

Il y a des Jardiniers qui évident trop le buiſſon, & qui font faire le chandelier à un Arbre. L'on y peut laiſſer du jour au milieu & à côté, pour y faire entrer le Soleil, qui doit colorer les Poires, mais

Digitized by Google

on ne doit pas trop le couper: il faut que l'ombre des feüilles garantiſſe le tronc de l'arbre contre l'ardeur du Soleil, qui le fait fendre, & qui lui cauſe la gale & le chancre par la ſechereſſe de ſon écorce. Il eſt vrai que l'on doit gourmander plus les Buiſſons que les Eſpaliers, & que l'on ne les doit pas laiſſer échaper. Dans une terre forte & humide, on donnera au Buiſſon plus de jour, que dans autre qui ſera maigre & ſéche; mais en tout lieu on doit bien le garnir, & ne l'évider pas tant que l'on fait aujourd'hui.

Les Arbres les plus délicats n'aiment pas cette figure; les Pêchers n'y viennent gueres, & les Abricotiers encore moins. Les Arbres antez ſur le Coignaſſier y ſont plus propres, que ceux qui ſont antez ſur le Poirier. On ne peut réduire ceux-ci; plus on les coupe, plus ils pouſſent de bois; & encore avec cela ils ne produiſent guéres de fruit, leur naturel étant d'être toûjours élevez.

Les Ceriſiers qui portent des Ceriſes aigres, viennent fort bien en buiſſon, pourvû qu'ils ſoient antez ſur des Meriſiers; mais ils viennent encore mieux en plein vent; parce qu'ils n'aiment pas beaucoup la ſerpette, & encore moins quand ils ſont vieux.

Le Prunier eſt de la même nature que le Ceriſier; on le gouverne auſſi de la même ſorte.

On doit plûtôt abattre une branche, que de la couper en tant d'endroits. Les diverſes bleſſures que l'on fait aux Arbres, les éventent & les font enfin mourir en languiſſant, témoin le Gourmand que l'on tuë à force de le couper.

L'expérience m'a enſeigné pluſieurs années de ſuite, que les fruits à noyau (c'eſt-à-dire, l'Abricotier, le Pavis & le Pêcher) ne doivent pas être taillez comme les Poiriers.

On leur doit ſeulement emporter des branches, & quelquefois des plus groſſes, pour les renouveller. Et contre la coûtume des autres Arbres ils produiſent en jeune bois, qui ſe charge de fruits dès la premiere année. C'eſt de cette façon qu'ils dureront vingt & trente années de ſuite; plus donc un Pêcher pouſſera, & plus il produira de fruit.

Jamais à ces ſortes d'Arbres l'on ne doit couper une branche par le milieu, bien que l'Arbricotier n'en ſoit pas ſi incommodé que les autres; parce qu'ils ont une grande moëlle fort ſuſceptible aux injures de l'air. La bleſſure fait ſouvent mourir cinq ou ſix nœuds dans une branche qui aura été coupée de la ſorte, & en emportant avec la ſerpette le bout de la branche, comme l'on fait ordinairement, l'on emporte en même-tems le fruit qui s'y doit former, &

Digitized by Google

l'on ne laiſſe qu'un bout de branche qui n'aporte que du bois.

Je le dis encore une fois, le fruit ne vient qu'au bout de la pouſſe des deux premieres Séves; ſi l'on emporte ce bout, l'on emporte le fruit, & l'on ſe prive lourdement de ce que l'on cherche avec tant de paſſion. C'eſt une remarque que l'on doit bien obſerver; car la Séve s'étant épuiſée & comme laſſée, après avoir couru toute une branche, ne ſe fait pas ſentir avec tant de vigueur, & ſon mouvement n'eſt pas ſi violent ni ſi prompt au bout d'une branche, que dans ſon commencement; auſſi travaille-t-elle plûtôt à former des boutons à fleur, lors qu'elle agit doucement, que quand elle s'agite avec tant de précipitation.

Parce que les fruits à noyau pouſſent plus vivement & plus en confuſion que les Poiriers, il faut auſſi-bien prendre garde à les couper avec diſcrétion. Ces Arbres ayant pouſſé vigoureuſement une branche pendant une année; & y ayant produit du fruit, perdent leur force dans cette même branche l'année ſuivante, & ne pouſſe que des ſions de part & d'autre, mais qui ſont chargez d'une infinité de fruits; & la plupart de ces mêmes ſions meurent l'année ſuivante, auſſi-bien que preſque toutes les bourſes annuelles de l'Arbre. Quand une groſſe branche eſt vieille, on la doit couper dans ſa ſource, comme on peut le voir dans la Figure ſuivante.

Digitized by Google

A. Bois uſé de trois ou de quatre années.

B. Le lieu où il doit être coupé.

C. Jeune bois de l'année que l'on ne doit pas couper par le milieu.

D. Charges de l'année précédente qui ſont ſéches.

Le Pavis & le Pêcher étant de la nature des Arbres qui pouſſent beaucoup par le haut, il ne faut pas eſperer de les pouvoir aſſujettir comme les Poiriers, & les obliger de ſe garnir par le bas. Si on les taille comme ces Arbres-là; c'eſt-à-dire, ſi l'on taille leurs branches par le milieu, l'on empêche à la verité qu'ils ne pouſſent par le haut, mais ils ne ſe garniſſent pas pour cela en bas, ils montent toûjours, & en les taillant de la ſorte, l'on n'a pas de fruit, & on les fait bien-tôt mourir.

En général, le Prunier & le Ceriſier aiment plus la taille que le Pommier: Mais tous trois ne l'aiment pas tant que le Poirier, qui eſt le ſeul des Arbres qui la ſouffre mieux. Il ne faut pas ôter à ces trois premiers Arbres que le bois mort, à moins qu'on ne les vüeille d'abord former pour le Buiſſon, ou pour l'Eſpalier.

Parce que le Groſeiller à bouquets a beaucoup de moëlle, & qu'il vient aiſément de bouture, ſa nature ne ſouffre point qu'on le taille par le milieu des branches, non plus que le Pêcher. Sur tout l'on prendra bien garde de le couper, quand on le fiche en terre. On doit dans un vieux Groſeiller ravaler dès la racine une branche uſée, afin de le renouveller, & couper auſſi dès le bas quelques jeunes bois de l'année, pour l'empêcher d'être trop confus. Les jeunes bois que l'on conſerve, ſervent à le renouveller, quand on le coupera dans ſon vieux bois. Cependant, bien qu'il n'aime pas à être coupé, l'on en fait pourtant des Buiſſons, & on en dreſſe en Eſpalier, ce qui eſt beau à voir, lors qu'il eſt chargé de fruits.

J'en dis de même du mûrier & du Figuier, qui ne peuvent ſouffrir le couteau à cauſe de l'abondance de leur moëlle, le dernier principalement en eſt viſiblement incommodé, à moins que l'on ne leur coupe de groſſes branches inutiles, pour les rendre réguliers: l'un & l'autre ne peuvent être aſſujettis, ils aiment trop l'air & le plein vent.

Les Neffliers & les Cormiers viennent naturellement en plein air, les premiers ſouffrent bien moins le couteau que les derniers.

Les Coignaſſiers de Portugal, & les Grenadiers d'Eſpagne ne veulent pas être coupez, parce qu'ils aportent leur fruit au bout

de

de leurs branches. On peut cependant leur ôter des branches entieres qui cauſent de la confuſion & qui ſont vieilles, & ravaler les gourmandes inutiles, qui ſont aſſez fréquentes dans ces ſortes d'Arbres. Pour les autres gourmandes qui embelliſſent l'Arbre, & qui dans quatre ou cinq ans donneront du fruit, on ne doit pas les tailler.

On aura ſoin de couvrir les grandes playes des Arbres avec une emplâtre faite d'une livre de drogue à flambeau, de quatre onces de reſine, & de deux onces de ſuif de Mouton. Quand on ſe promenera dans ſon Jardin pendant un beau jour du mois d'Avril, on aura dans ſa main un magdallon de l'emplâtre dont nous venons de parler, l'on en coupera un peu avec un couteau, & après l'avoir agitée entre ſes doigts moüillez, pour la rendre mollette, on l'appliquera ſur les grandes playes que l'on aura oublié de ſécler au mois de Mars. Et afin que cette emplâtre tienne davantage ſur les playes, l'on mettra un morceau de papier en forme de compreſſe que l'on preſſera doucement avec le doigt, afin que la chaleur de l'Eté faiſant fondre l'emplâtre, le papier la preſſe, l'arrête & la cole davantage au bois. C'eſt ce que l'on doit faire dans les deux autres tailles ſuivantes.

## CHAPITRE II.

### *La taille des Arbres fruitiers au commencement du mois de May.*

CE n'eſt pas à proprement parler, une taille que l'on fait aux Arbres en ce tems-ci; ils ſont encore dans le mouvement de leur ſéve. On n'en coupe que des ſions, qui quoi que fertiles d'eux-mêmes, portent cependant un grand préjudice au fruit. Au commencement de May on aura donc un ſoin particulier d'ébourgeonner les Arbres, & principalement les Poiriers; c'eſt-à-dre, de couper à deux nœuds un petit ſion qui vient parmi les bouquets de Poires. Differer en cela ne vaut rien; la ſéve qui doit ſe communiquer au fruit, eſt emportée dans ce jetton qui tire une partie de l'humeur & de la charge où les Poires ſont attachées; ce qui fait ou que leur queuë ſéche faute de ſéve, ou qu'elles viennent fort petites.

On peut voir ce que je veux dire dans la Figure ſuivante.

Fig. 7.

A. Jetton qui vient ſur la bourſe par l'abondance de la Séve.
B. Le lieu où il faut le couper.

## CHAPITRE III.

*La taille des Arbres fruitiers au commencement de Juin.*

AU décours de la Lune de May, qui arrive ſouvent en Juin, on taillera les Arbres pour la ſeconde fois; mais avec plus retenuë qu'en Février: car l'on ne doit jamais en Juin couper de groſſes branches, & à proprement parler, ce n'eſt en ce tems-ci que retailler les Arbres.

On attendra ſur tout que la Séve ſoit finie, ſelon l'axiôme que nous avons allégué ci-deſſus, & qu'il ſera bon de repéter ici. *Taillez en beau tems, au décours de la Lune & à la fin des Séves, ou plûtôt dans le repos des Arbres.*

On connoît le repos d'un Arbre par un bouton garni ordinairement de deux féüilles qui ſe forme au bout des branches; & l'on obſerve principalement ce bouton à la fin de May, ou au commencement de Juin, c'eſt-à-dire, après la premiere Séve.

La ſeconde Séve des Arbres commence ordinairement à la mi-Juin, & finit un mois après vers la Madeleine, ſi bien qu'entre la

fin de la premiere Séve, & le commencement de la seconde, il y a environ un mois; c'est en ce tems-là qu'il faut retailler les Arbres.

L'effet de cette retaille est de faire enfler les boutons de la premiere Séve, d'obliger les Arbres à faire des branches fécondes, ou de former des boutons à fleur pour l'année suivante; au lieu que la taille de Février ne donne que du bois, pour donner du fruit trois ans après, si l'on en excepte l'Orange, la Bergamote, la Double-fleur, le Bon-chrétien d'Eté, & quelques autres.

On doit ici se souvenir que nous avons distingué les branches des Arbres en prodigues, en indifférentes & en fécondes.

Il y a peu d'Arbres antez sur franc & sur sauvageon, qui ne donnent quelque gourmande dans la premiere Séve, & qui ne continuënt même à en donner dans les autres. On aura donc soin de les couper à deux nœuds, & de corriger ainsi le jet qui s'emporte & qui tire une grande partie de la Séve de l'Arbre, pour ce sujet on peut voir la figure quatriéme.

Pour les Arbres antez sur Coignassiers, ils n'ont pas souvent de ces sortes de jets prodigues, & quelques Jardiniers sont même d'avis de ne les point tailler en ce tems ici, & de les pincer seulement avec les ongles.

Il ne faut pas agir avec les branches indifférentes comme avec les prodigues; car on doit en garder les meilleures, sans y toucher & observer exactement celles que l'on a laissé courir au mois de Février. Si celles-ci ont de bonnes marques pour être fécondes, l'on n'y coupera rien; mais si elle n'en ont point, on les taillera assez court, pour les obliger à en donner; c'est-à-dire, que l'on les taillera à cinq ou six nœuds. Pour les autres indifférentes, on les doit couper à demi-pied ou à un pied même, pour les rendre fécondes l'année suivante. Les indifférentes qu'il ne faut pas couper, ont des marques particulieres que nous avons observées au Chap. I.

On ne doit point toucher aux branches fécondes, pour les raisons que nous avons dites ailleurs, si ce n'est quelquefois à celles qui sortent d'un bouton à fleur qui a manqué.

Avant que je passe plus outre, il sera bon que je m'explique sur ce que je prétends dire par un bouton à fleur qui a manqué; & l'on me permettra de faire de deux sortes de boutons à fleur. Les uns sont assurez & ne poussent jamais de bois: ce sont ceux qui doivent bien-tôt donner du fruit. Les autres poussent du bois quand la Séve est trop abondante, ou quand on coupe un Arbre trop

court, & que l'on attire trop par ce moyen la Séve vers ces sortes de boutons. Ce sont ces boutons qui ne doivent fleurir que dans deux ou trois ans. Leur origine, leur situation & leur figure les font aisément distinguer par un Jardinier qui a de l'expérience & du bon sens. Cela étant ainsi établi, je puis dire que le sion qui pousse dans une charge à fruit, qui a manqué, est situé dans un bon lieu, pour pouvoir être appellé fécond, comme je l'ai dit ailleurs; & que si la Séve de l'Arbre n'avoit pas été si abondante, pour faire pousser ce bouton qui a donné le sion, sans doute que ce bouton fut devenu l'année suivante un bouton à fleur. D'ailleurs les fibres de la charge étant transverses; font circuler la Séve plus lentement, & pendant tout ce tems le Soleil cuit & digere l'humeur pour former des boutons à fruit.

J'ai bien voulu alléguer tout ceci, pour faire voir l'erreur où sont quelques-uns, qui veulent que l'on coupe toûjours ce sion, quand même le fruit a manqué, & pour cela ils l'apellent un faux & un mauvais jet. Mais l'expérience m'a apris qu'il avoit des marques de fécondité, & que deux ans, ou pour le plus tard trois ans après, si on ne le coupoit point, il se garnissoit de boutons à fleur, & aportoit pendant six ou sept ans une infinité de fruits.

Si donc le bouton à fleur qui est dans un crochet ou dans une bourse, qui a manqué & qui devoit donner du fruit l'année suivante, ou deux ans après, pousse du bois, on le doit couper court en Juin, pour y faire former des bourses; ce qui arrive quelquefois, autrement par l'abondance de la Séve; car il y forme un ou deux sions, comme on le peut voir dans la Figure troisiéme.

Cependant, il y en a qui ne veulent pas que l'on coupe ce sion en Juin; ils le conservent pour le fruit, & le taillent long au mois de Février suivant, ou ne les taillent point du tout; & s'il y en a deux, ils en laissent courir le meilleur & argotent l'autre.

Mais, quoi-qu'il en soit, je croi qu'il faut ici distinguer de deux sortes de sions qui viennent dans un bouton à fleur, qui a manqué. Il y a des crochets & des bourses vigoureuses qui poussent deux ou trois sions, dont les uns sont longs & menus, les autres courts & menus, & les troisiémes courts & gros. On ne touchera point à ceux ci; parce qu'il s'y forme le plus souvent un bouton à fleur; & l'on n'argotera pas toûjours les autres. S'il se forme auprés de l'argot quelque disposition pour un bouton à fleur, on la prendra de la main liberale de la Nature; s'il ne s'en forme point, & qu'il y naisse encore un sion, on les laissera pour les mois de Juillet ou de Février suivant. Si la bourse qui a fait le sion, est foible, on n'y touchera

Digitized by Google

point ; mais on gardera le ſion pour le fruit, au moins s'il paroît bien aoûté ; car ſi l'on le coupe, il demeurera & ne pouſſera pas.

On doit tailler plus-long en Juin qu'en Février ; parce que c'eſt en ce temps-là que l'on donne la figure à l'Arbre pour l'année ſuivante, & que l'on fait former des boutons à fruit pour deux ans après.

Si les antes en fente ſont vigoureuſes l'année qu'on les a faites, il vaut mieux (ſelon le ſentiment de quelques-uns) les pincer au commencement de Juin, que de les couper : mais l'expérience m'a apris que ſi l'on veut former en Buiſſon ou en Eſpalier une ante qui pouſſe vigoureuſement, on doit la couper au renouveau de la Lune, trois ou quatre mois après qu'elle eſt faite, afin de la faire garnir par le bas, & de la garantir du vent ; c'eſt gagner une Année que d'en agir de la ſorte.

Pour les Arbres que l'on deſtine pour le plein vent, il ſera bon de n'y rien couper que la ſeconde année.

On ne touchera point la premiere année à l'Ecuſſon, quelque vigoureux qu'il ſoit, on attendra l'année ſuivante, pour tailler l'argot du ſauvageon ; cependant on aura ſoin de l'arrêter contre le vent.

Je le repete encore ici, que l'on ne doit jamais couper de boutons à fleur ; parce que l'on ôte les charges qui aportent beaucoup de fruit pendant ſix ou ſept ans de ſuite. Lors que les petites branches où les charges ſont attachées, auront été fortifiées par la dureté de l'Arbre, ce ſera alors qu'il ne faudra plus retrancher avec le ciſeau, ni fleurs, ni Poires.

Il y en a qui diſent, que l'on doit tailler les Abricotiers, les Pavis & les Pêchers quatre ou cinq fois l'année, à ſçavoir en Février, en May, en Juin & en Juillet. Mais l'expérience m'a fait connoître auſſi-bien qu'au Pere Feüillant qui a écrit des Arbres fruitiers, que ces ſortes d'Arbres n'aiment guéres le couteau ; autrement, ils ne durent pas long-tems, & on les détruit à la fin à force de les couper. L'on eſt obligé dans ce mois de les paliſſer, & de couper en même-tems les branches qui ne peuvent être apliquées à l'Eſpalier. Quelques-uns les conſervent pour être coupées au mois de Février, ſelon cette maxime, que ces ſortes d'Arbres étant fort délicats ; n'aiment pas à être coupez, ou plûtôt, ils abattent avec le doigt les branches à meſure qu'elles viennent contre l'ordre & dans un lieu irrégulier.

Après la premiere taille de Février, je ne ſuis pas d'avis que l'on coupe rien aux Pruniers, aux Cériſiers aux Groſeillers, aux Coi-

Digitized by Google

gnaſſiers de Portugal, ni aux Grenadiers d'Eſpagne, à moins que l'on n'ôte à ces deux derniers Arbres quelques gourmands qui y viennent d'ordinaire, qui ne garniſſent & n'embelliſſent point l'Arbre.

Quoi-que j'aye réſolu de ne parler ici que de tailler des Arbres, cependant l'on me permettra de dire quelque choſe de curieux ſur leur arroſement, qui contribuë beaucoup à l'abondance & à la groſſeur des fruits.

Il ſeroit à propos le ſoir au Soleil couchant, pendant les grandes chaleurs de l'Eté, d'arroſer quelquefois les branches & les fruits des Arbres avec une Pompe de Hollande. L'Arbre en ſeroit plus verd & le fruit mieux nourri; il vaudroit beaucoup mieux en agir de la ſorte, que de les arroſer à la racine; car ce dernier arroſement rend les Poires fades & de mauvais goût, au lieu que le premier répondant à la pluye du ſoir, ou à la roſée de la nuit, il entretient de nourriture l'Arbre, qui enſuite donne à ſes fruits la Séve qui eſt convenable, pour les rendre bons & délicieux.

Pour cela l'on doit remarquer que l'eau dont on veut ſe ſervir, doit avoir été puiſée dès le matin, & avoir été un peu expoſée au Soleil, de telle ſorte qu'elle ne ſoit pas froide le ſoir quand on voudra en uſer. D'ailleurs, que la Pompe ait trois ou quatre petits trous, afin de faire partager en mille petites gouttes l'eau qui en ſort. Enfin que l'on doit ſe mettre à quinze ou vingt pieds de l'Arbre que l'on veut arroſer.

## CHAPITRE IV.

### *La taille des Arbres fruitiers à la fin de Juillet.*

NOus avons dit au Chapitre précédent, que la ſeconde ſéve commençoit à la mi-Juin, & finiſſoit à la fin de Juillet, & nous diſons preſentement que la troiſiéme ſe manifeſte au mois d'Août, & quelquefois au mois de Septembre, ſelon la diſpoſition de l'air & la difference des ſaiſons; ſi bien que c'eſt à la fin de la ſeconde ſéve que l'on doit toucher aux Arbres; car dans le mois d'Août il faut bien s'empêcher d'y rien couper, & ſi l'on y coupe quelque branche la bleſſure ne ſe cicatriſe point de toute l'Année, la chaleur la ſéche, & l'Hyver prochain l'incommode par l'excez de ſes pluyes & de ſes froids.

Cette taille ne ſe fait que pour faire fortifier les branches, faire enfler les boutons à fleur, & nourrir davantage le fruit.

Digitized by Google

Si l'on doit être ſcrupuleux au mois de Juin, pour tailler les Arbres, à plus forte raiſon le doit-on être davantage en ce mois ici, car il ne faut preſentement que pincer, ou couper peu quelques branches.

On choiſira donc en Juillet un beau jour & le décours de la Lune, pour viſiter les Arbres; & l'on ſe ſouviendra de la diviſion que nous avons faite des branches des Arbres.

On taillera encore à deux nœuds les gourmands pour la troiſiéme fois, s'ils ont pouſſé vigoureuſement, afin de bleſſer ſi ſouvent la branche qui reçoit beaucoup de Séve, que ſes diverſes bleſſures l'affoibliſſent, & détourne par ce moyen l'abondance de la Séve dans d'autres lieux, pour être partagée à pluſieurs branches. Ces gourmands ne viennent guéres qu'aux Arbres antez ſur le Poirier, & plantez dans une bonne terre, comme j'ai dit: & ainſi l'on n'en cherchera point ailleurs; car ceux qui ſont antez ſur le Coignaſſier, n'en pouſſent guéres, & dans ce mois l'on ne doit rien couper à ces dernieres ſortes d'Arbres.

Dans ce mois ici l'on ne touchera point aux branches indifférentes, que l'on a jugé être telles au mois de Février & de Juin. L'on attendra au mois de Février prochain, pour les tailler, ſi elles le doivent être.

L'on ne touchera point non plus aux fécondes: mais pour celles qui ſortent d'un bouton à fleur qui a manqué, il y a des ſentimens différens. Le jetton qui ſort de ce bouton ayant été coupé à deux nœuds au mois de Juin, pouſſe quelquefois à la ſeconde Séve & donne un ou deux fions. Quelques-uns veulent qu'on les coupe encore à deux nœuds; parce qu'ils prétendent que la Nature y doive former quelque diſpoſition à faire des bourſes. D'autres taillent à deux yeux le plus petit, & conſervent le plus beau & le mieux nourri & noüé, pour voir en Février ſuivant, s'il aura montré ſon genie; & alors ils le laiſſent tout entier, parce qu'il vient d'un lieu fécond, ou le coupent fort long. Ils ont remarqué par expérience, que trois ans après il aportoit beaucoup de charges, d'où ſortoient une infinité de fruits.

Si dans ce mois il ſe trouve encore quelques branches inutiles, on les argotera, afin de leur faire pouſſer quelque choſe de bon.

Il vient ſouvent aux Pêchers & aux Pavis, & quelquefois aux Poiriers, un bouquet de branches, ce qui arrive ſouvent aux Arbres qui ſont ſur leur retour. L'on agira en ce temps ici comme l'on a fait en Février dernier; c'eſt-à-dire, que l'on choiſira le maître-brin pour le conſerver, & que l'on abattra les autres. Cependant il

Digitized by Google

y en a qui attendent le mois de Février prochain pour faire cela, à cauſe qu'en Juillet la chaleur pénétre vivement dans les bleſſures des Arbres délicats, ce qui les incommode viſiblement ; & d'ailleurs ce que les Arbres pouſſent après cette ſaiſon ne doit pas être conſervé. Ils coupent donc les Arbres en ce temps ici le moins qu'ils peuvent, apuyez ſans doute ſur l'expérience qui les oblige d'en agir de la ſorte.

Vers la Madeleine, au décours de la Lune qui arrive dans le mois de Juillet, on paliſſera encore les Pêchers, les Pavis, &c. Et l'on coupera toutes les branches qui ne peuvent être pliées, & qui ſeront venuës contre l'ordre, avec cette diligence, cependant, que l'on couvrira auſſi-tôt avec l'emplâtre & du papier, les playes que l'on y aura faites.

Ceux qui aiment la durée de ces Arbres, les paliſſent en ce tems ici, mais ils attendent au mois de Février pour les couper ; ces ſortes d'Arbres (ſelon leur ſentiment) étant ſi délicats, qu'ils ne peuvent ſouffrir de bleſſure pendant l'Eté, la grande chaleur pénétrant dans leurs playes, fait mourir cinq ou ſix yeux, que l'on apercoit tout ſecs l'année ſuivante. C'eſt le moyen (diſent-ils) de les faire durer quarante ans, comme l'expérience le montre : ils aiment bien mieux (comme je l'ai dit) abatre avec le doigt, en ſe promenant, les branches qui viennent contre l'ordre, plûtôt que de les couper, & s'il s'en rencontre quelques-unes qui doivent être coupées, ils les conſervent pour le mois de Février ſuivant. Néanmoins, ſi elles ſont trop confuſes, & que leur ombre empêche le Soleil d'échauffer le fruit, l'on ſera obligé de les couper.

L'abondance de Poires étant l'ennemie ordinaire des Eſpaliers, & y faiſant mourir ſouvent les Arbres, on coupera avec le ciſeau le milieu de la queuë des Poires, pour en décharger les Arbres. Cela ſe doit exécuter, lors que le fruit eſt d'un quart ou d'un quart ou d'un tiers de la groſſeur qu'il doit avoir. Cette régle eſt ſeulement pour le Bon-chrétien. On obſervera encore de ne laiſſer qu'une ou deux Poires à une branche foible, une ſorte en pouvant porter davantage.

C'eſt auſſi dans ce mois que le fruit entre en ſuc, & commence à prendre du Soleil : mais parce que ſouvent il y a des feüilles qui empêchent ſes rayons de toucher le fruit, l'on aura ſoin en Juillet d'en ôter quelques-unes de devant, & au mois d'Août ſuivant l'on coupera le reſte avec le ciſeau, ménageant ainſi la clarté à cauſe de l'ardeur du Soleil.

DICTION.

# DICTIONNAIRE

## DES MOTS DONT SE SERVENT les Jardiniers, pour s'exprimer en parlant des Arbres Fruitiers.

*Amendement*, c'eſt la réjoüiſſance, que l'on donne aux Arbres par le fumier ou par la terrée.

*Arbres en plein vent, en plein air*, ſont les Arbres que l'on laiſſe monter.

*Argoter, chicoter*, c'eſt couper une branche à un ou deux yeux de ſa mere-branche.

*Aoûté*, on le dit des Poires & des branches qui ſont bien nourries, & remplies de Séve pendant le mois d'Août.

*Avaler, ravaler*, c'eſt couper une branche près du tronc, pour rajeunir l'Arbre.

*Batardiere*, un plan confus d'Arbres antez & à anter.

*Bourſes, charges*, boutons à fleur ou à fruit, c'eſt la même choſe.

*Bourlet*, l'ante fait le bourlet par un cercle avancé, lors qu'elle ſe joint difficilement avec le ſauvageau qui demeure plus petit. On remarque le bourlet aux antes faites ſur le Coignier, & non ſur le Coignaſſier, la Séve de celui-là étant trop revêche, pour recevoir agréablement la Séve de la greffe.

*Bouton à feüille, œil, nœud*, eſt le lieu où l'Arbre pouſſe du bois.

*Bouture*, c'eſt une branche ſans racine que l'on met en terre.

*Bouchon*, pluſieurs petites branches qui ſortent du même lieu.

*Chandelier*, faire le *chandelier*, c'eſt couper les petites branches des côtez d'un Arbre, ne laiſſer que le tronc dégarni.

*Charges*, V. *Bourſes*.

*Chevelu*, ſont les plus petites racines d'un Arbre.

*Chicot*, V. *Argot*.

*Contreſpalier*, ou *haye d'apuy*, ſont les Arbres plantez vis-à-vis de l'Eſpalier.

*Courber*, les branches en *dos de chat*, leur faire un coude.



Digitized by Google

*Couronné, uſé*, c'eſt un Arbre auſſi haut que la muraille, & qui eſt vieux.

*Coupe* ou *coupure, couper en pied de Biche*, en *talus*, en *biais*.

*Crochet*, eſt la petite branche où ſont les charges.

*Eſpacer*, c'eſt planter par eſpaces meſurées.

*Elaguer*, c'eſt ébrancher.

*Ebourgeonner*, c'eſt couper des branches inutiles qui viennent aux bourſes garnies de fruit.

*Emmarater*, c'eſt couvrir les groſſes branches d'emplâtre, d'argile ou de fiente de vache.

*Effaner*, c'eſt ôter les feüilles avant le fruit.

*Eſpalier un arbre*, c'eſt le mettre en Eſpalier par eſpace meſurée.

*Evuider*, c'eſt ôter le bois du milieu de l'Arbre en Buiſſon.

*Eventer*, c'eſt couper près de l'Arbre, ſans laiſſer des chicots.

*Faux jets, faux-bois*, ſont de petites branches inutiles, ou des jets de la pouſſe d'Août, blaffards & mal-nourris.

*Franc*, ſe dit des fruits, lors qu'ils ſont cultivez & domeſtiques, ou d'un Arbre anté, ou enfin d'un ſauvageau ſemé de pepins, qui n'a point d'épines, & qui a les feüilles larges, car il s'eſt trouvé d'excellent fruit de Semence: on dit, anter franc ſur franc, des coins francs.

*Ficher*, c'eſt faire un trou en terre avec un piquet, & y mettre enſuite une bouture d'Arbre, comme de Groſeiller, de Figuier, de Mûrier.

*Fourches*, ſont deux ou trois branches, qui ſortent d'un même lieu.

*Féconds*, des jets féconds ſont les branches qui aportent toûjours du fruit.

*Gourmander un arbre*, c'eſt le couper court.

*Gourmands* ou prodigues, ſont des jets gros & polis, qui tirent toute la Séve de l'Arbre, & qui n'aportent de long-temps du fruit; ils diſſipent toute la ſubſtance de leur mere.

*Jarſure, gale, chancre*, eſt ſouvent caulée par la chaleur du Soleil, ou par le vice de l'Arbre, qui eſt dans une mauvaiſe terre.

*Indifferents*, ſont des jets qui donnent quelquefois du fruit dans trois ou quatre ans.

*Jetton, ſion*, c'eſt une petite branche ſouple.

*Nuditez, vuides*, quand il n'y a pas de branches pour garnir l'Eſpalier.

*Oeil pouſſant*, c'eſt un écuſſon fait au mois de May.

Digitized by Google

*Oeil dormant*, c'eſt un écuſſon fait au mois d'Août ou de Septembre.

*Pepiniere*, c'eſt un plan de ſauvageons.

*Paliſſer*, c'eſt faire des Paliſſades avec des pieux, c'eſt auſſi dreſſer & attacher des Arbres au chaſſis de l'Eſpalier.

*Pincer*, c'eſt couper avec les deux ongles le bout d'une branche.

*Pivoter*, c'eſt pouſſer directement une racine en bas, comme le Poirier qui pivote preſque toûjours.

*Plan*, eſt le lieu où l'on plante les Arbres, ou un Arbre même.

*Planter à quiconce*, c'eſt planter à angles droits.

*Raviver*, c'eſt donner de la vigueur à un Arbre par l'amandement.

*Receper*, c'eſt couper un Arbre au pied pour le renouveller, c'eſt-ce que l'on fait aux Pêchers.

*Retour*, cet Arbre eſt ſur ſon retour, il eſt vieux, on doit le couper, pour le renouveller.

*Sauvageau* ou *ſauvageon*, c'eſt un Arbre venu de graine.

*Sauvageau de racine*, quand dans un bois on déchire une branche de Poirier qui a de la racine: on l'apelle encore ſauvageon de ſouche.

*Séve*, ſe prend pour l'humeur qui monte entre le bois & la groſſe écorce par la petite écorce qui eſt entre deux; elle répond au ſang des animaux. C'eſt la reſine dans le Pin: la manne dans la Meleſſe, la gomme dans l'Abricotier & le Cerifier, le laict dans le Figuier, l'eau dans la Vigne & dans le Poirier: on la prend encore pour la pouſſe des Arbres.

*Tracer*, c'eſt ranger.

*Tigres*, *lutins*, *diablotins*, ſont des vers qui viennent au mois d'Août ronger les feüilles des Arbres; ils ont la tête groſſe & noire; la vapeur de la chaux vive, ou la décoction d'abſinthe les fait mourir.

*Vieilleſſe* ou *jeuneſſe*, ſe diſent dans l'Agriculture, on dit la vieilleſſe d'un Arbre.

Un Arbre d'un *belle venuë*, bien liſſé, poli & ſans mouſſe.

FIN.



Digitized by Google

# TABLE
# DES MATIERES
## Contenuës dans cet Ouvrage.

*Le Chiffre Romain marque le Tome, & les suivans la Page.*


A

*Abricot.* Bonnes & mauvaises qualitez de ce fruit, Tom. I. 353. *& suiv.* Liste de tous les Abricots, 410. Prérogatives de ce fruit, II. 4. Soin qu'il faut prendre d'en ôter quand il y en a trop sur l'Arbre, *ibid.*

*Abricotier.* Arbre propre à être planté, I. 10. à être mis en Espalier. 353. 369. Constitution requise à ceux qu'on veut planter, 413.

*Absinthe.* Comment se multiplie cette herbe, II. 87. Maniére de la cultiver, 169.

*Ache Royale.* Culture de cette fleur, II. 87. 388.

*Admirable.* Sorte de Pêche doüée de toutes bonnes qualitez, & par conséquent très-propre à mettre en Espalier, 357. Observations à faire sur ce fruit. 358. 459.

*Adoption* introduite parmi les Arbres, ce que cela signifie, II. 58

*Ados.* Signification de ce terme en fait de Jardinage, I. 31.

*Adossement.* Terme de Jardinage & la signification, I. *ibid.*

*Affaissement.* Signification de ce terme en fait de Jardinage, I. 32.

*Ail.* Comment il se produit, & maniere de le cultiver 87. 169.

*Ailes d'Artichaux.* Ce que c'est, I. 32.

*Air.* Ce qui fait la bonté de l'air d'un Païs II. 21. Ses effets. *ibid.* Sçavoir s'il aide à la végetation des Plantes aussi bien que leurs racines, 341. *& suiv.* Differens effets de l'air dans les Plantes. 342.

*Alberge.* Sorte de Pêche, I. 470.

*Aligner.* Ce que veut dire ce mot en fait de Jardinage, I. 33.

*Allée.* Description d'une allée de Jardin, I. 32. Allées diagonalles, 142. Largeur convenable des allées. 151.

*Alleluja.* Comment se multiplie cette herbe, II. 87. Maniere de la cultiver. 169.

*Amandemens*, en termes de Jardinage, I. 33. Motifs, usage & maniere de ces amandemens 165. *& suiv.* Le fumier est le principal secours pour l'amandement des terres, 169. *& suiv.* Tems propre pour cet amandement, 174.


Digitized by Google

*& ſuiv.* Fumiers propres ou impropres pour les amandemens, 173.

*Amander.* Ce que ſignifie ce mot en fait de Jardinage, I. 33.

*Amandes.* Qualitez de ce fruit, I. 408. Saiſon de les mettre en terre pour germer, II. 142.

*Amandier.* Arbre propre à mettre en eſpalier, I. 408. Conſtitution requiſe à ceux qu'on veut planter, 469.

*Amaranthe.* Culture de cette fleur, II. 389.

*Ambrette.* Sorte de Poire reſſemblante à Leſchaſſerie, I. 233. Ses bonnes qualitez, *ibid.* Sur quoi fondez les avantages qu'elle prétend avoir ſur le Beurré & la Bergamote, *ibid.* Poires auſquelles elle doit céder en bonté 240. *&* 241.

*Ame vegetative.* Ce qui la fait agir dans les Plantes, II. 303.

*Ameublir.* Explication de ce mot en fait de Jardinage, I. 33.

*Anemone.* Culture de cette fleur, II. 390. *& ſuiv.* Qualitez d'une belle Anemone, 391. Noms divers d'Anemones, *ibid. & ſuiv.* Saiſon de la planter, 393.

d'*Angleterre.* (Poire) ſa figure, ſa groſſeur & ſes qualitez, I. 284.

*Anis.* Maniere dont il ſe multiplie, & deſcription de ſa graine, II. 87. Maniere de le cultiver, 169.

*Août*, juſtement appellé le grand magaſin des bons fruits, I. 209. Il peut ſatisfaire la plus friande curioſité, 210.

*Arbres fruitiers.* Diſcernement néceſſaire dans le choix d'un bon Arbre fruitier, I. 10. Qualitez d'un bon Arbre, *ibid.* Maniere de préparer un Arbre pour être planté, 12. A quelle diſtance les uns des autres doivent ils être plantez 13. *& ſuiv.* Pourquoi on les doit planter plus éloignez les uns des autres, dans une bonne terre que dans une mauvaiſe, 13. Quelle expoſition leur eſt la plus favorable dans nos Climats, *ibid.* Maniére & précaution pour les tailler, 15. La beauté & l'abondance de leurs fruits en dépend, 18. Profondeur de terre néceſſaire à un Arbre, 102. Néceſſité d'arroter certains Arbres, 126. Précautions néceſſaires pour les rendre vigoureux & agréables, 159. *&* 160. Pourquoi on ne doit point fumer les Arbres, 181. Arbres propres à être mis en Buiſſon, ou en tige, 195. En eſpalier, 196. Fonds & terroirs propres pour ces arbres, *ibid.* Soins & prudence néceſſaires pour la culture des arbres, 198. Combien de fruits peut produire chaque arbre en ſa ſaiſon, 217. Arbres qui occupent plus ou moins de place dans un eſpalier, 330. *&* 331 Diſtribution des arbres en eſpalier, depuis 355. juſqu'à 402 Diſcernement des arbres qu'on veut planter dans un Jardin, 413. *& ſuiv.* Conſtitution requiſe pour ces arbres, 415. A quelle proportion de hauteur un arbre doit être planté. *ibid. & ſuiv.* Saiſon de planter les arbres, 416. Précautions à prendre en les plantant, 417. Obſervations ſur ce ſujet, *ibid. & ſuiv.* Différente ſaiſon & différente maniere de tailler les arbres ſelon leur vigueur & foibleſſe. 439. En quoi conſiſte la beauté d'un arbre, 442. Quelle eſt la pente naturelle des arbres. 443. Maniere de rendre un arbre fertile. 455. *&* 456. En quel ſens on

Digitized by Google

peut dire que les Arbres qui croiſſent lentement & ne ſont jamais grands, ſont les plus foibles, 454. Marques qui font connoître ſi un arbre eſt mort, ou non 465. En quoi conſiſte la beauté d'un arbre, 489. Endroit ou un arbre doit être le plus garni, 490. Précautions néceſſaires pour tenir un arbre toûjours bien garni, *ibid.* Conſéquence qu'il y a de proportionner la charge de la tête d'un arbre à la vigueur de ſon pié, 497. Arbres à arracher, *ibid.* Par où on peut juger qu'un arbre déperit, 516. Maniere de planter les arbres vigoureux, 519. Maniere de mettre à fruit les arbres trop vigoureux, 523. Comment redreſſer un arbre tortu, *ibid.* Maniere de tailler les vieux arbres, 524. Choſes à remarquer par raport à leurs differens états. 568. & 569. Maniere de conſerver un vieux arbre, 570. Comment il s'y faut prendre pour les réformer quand ils ont des défauts, 571. Comment il faut aller au devant des inconveniens qui leur peuvent arriver, 579. Réflexions Phyſiques ſur la viciſſitude, à laquelle les arbres ſont ſujets chaque année, 268. *& ſuiv.* Arbres où le fruit ſe trouve ailleurs qu'où étoit la fleur, 330. Réfutation du ſentiment de ceux qui ſoutiennent qu'il en eſt de même de la production des animaux, que de celle des arbres, 347. *& ſuiv.*

*Argot.* Ce que veut dire ce mot en fait de Jardinage, I. 34.

*Arrêter.* Terme de Jardinage, & ſa ſignification, I. 38.

*Arrêts* en fait de Jardin, à quoi utiles, I. 149.

*Arroſemens.* Neceſſité des Arroſemens pour rendre les Jardins fertiles, I. 126. Arroſemens que demandent particulierement les Orangers, II. 234. Egards néceſſaires dans cette opération, *ibid.* Mois où les frequens arroſemens ſont neceſſaires, *ibid.* Régles à pratiquer dans les arroſemens, 235. Raiſon pour laquelle on doit faire un grand arroſement aux Orangers, quand on les met dans la Serre, 236. Comme auſſi quand on les en tire, *ibid. & ſuiv.* Arroſemens neceſſaires en d'autres tems. 234. 238. & 239. Danger des trop grands arroſemens, *ibid.*

*Arroſoir*, outil de Jardinage, comment il doit être fait, I. 34.

*Artichaux.* Neceſſité qu'il y a d'arroſer cette plante, I. 126. Comment ils ſe multiplient, II. 88. Comment ils ſe cultivent, 111. 131. & 132. Tems d'en lier les pieds, 149.

*Aſperges.* Maniere d'en faire venir en hyver, I. 35. Comment-elles ſe multiplient, 88. Maniere d'en cultiver les couches, II. 102. *& ſuiv.* Tems & maniere de les ſemer ou planter, 111. De les réchauffer, 138. & 139.

*Avant pêche*, Pêche ainſi nommée à cauſe qu'elle entre en maturité avant les autres, I. 365. Ses qualitez, *ibid.* Ce qui mûrit le premier dans ce fruit, II. 26. Marques de la maturité, *ibid.*

*S'avachir.* Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 32.

*Aubier.* Ce que ſignifie ce mot, I. 35.

*Averſes d'eau*, terme de Jardinage, & ce qu'il ſignifie, I. 35.

*Azeroliers* propres à planter, I. 408. & 409.

Digitized by Google

*Azerolle* ( fruit ) ſa couleur, figure & bonté, I. 387.

B

*Bacchus.* Raiſon pourquoi on le repreſente monté ſur un âne, I. 432.

*Bacqueter.* Ce que ſignifie ce mot en termes de Jardinier, I. 35.

*Baſilic.* Comment & en quel tems on le ſeme, II. 173. Comment-il ſe multiplie, 88.

*Baſſiner*, terme de Jardinier, & ſa ſignification, I. 35.

*Baſſins*, nom de fleur, & ſa culture, 403.

*Batte*, outil de Jardinier, à quoi propre, I. 36.

*Baume.* Comment ſe multiplie cette plante, II. 88. Comment-elle ſe cultive. 173.

*Bergamote d'Eté.* Bonnes qualitez de ce fruit, I. 228. 235. 268. Ses differentes ſortes, 229. En quoi elle eſt préférable au Beurré, 230. 235. Sur le Virgoulé, *ibid.* L'Auteur l'apelle la Reine des Poires, 234. Mauvaiſes qualitez de l'arbre qui produit ce fruit, *ibid.*

*Bequiller.* Ce que ſignifie ce mot, I. 36.

*Béche* Figure & uſage de cet outil, I. 36.

*Beſi de Caiſſay*, autrement *Rouſſette d'Anjou* Poire d'hyver, ſa figure, ſa couleur & ſes qualitez, I. 289.

*Beſidery*, Poire, I. 277.

*Bete raves.* Comment elles ſe multiplient, II. 88. Maniere de les cultiver, 173.

*Beurré.* Differentes eſpéces de Poires de Beurré, I. 227. Excellence, avantage de ce fruit ſur tous les autres, *ibid.* La fertilité de l'arbre qui porte ce fruit, *ibid.* Maniere de tailler cet arbre, 521.

*Bigarreau* Qualitez & figure de ce fruit, I. 407.

*Biner*, terme de Jardinage, & ſa ſignification, I. 36.

*Blanc.* Signification de ce terme, II. 385.

*Blanche d'Andilly.* Sorte de Pêche & ſes qualitez, I. 377.

*Blanquet* ( Poire ) il y en a de deux ſortes, le gros & le petit, I. 261. Figure & qualitez du gros Blanquet. *ibid.*

*Blanquet muſqué*, Poire d'Eté, ſa figure, ſes qualitez, I. 283.

*Bled de Turquie.* Figure de ſa graine, II. 88.

*Bon chrétien d'Eſpagne* [ Poire ] ſa figure, ſes bonnes & mauvaiſes qualitez, I. 282.

*Bon chrétien d'hyver.* Préférence de ce fruit ſur tous les autres, I. 220. Son ancien nom, *ibid.* Son nom preſent dénote ſon excellence, 221. Comme auſſi ſa figure, ſa couleur, ſa peſanteur, *ibid.* Et la durée de ſa bonté, 222. Ses défauts, 223. Fauſſe penſée de croire qu'il y a differentes eſpeces de ce fruit, 224. Ce qui cauſe cette opinion, *ibid.* Précautions néceſſaires dans la culture de cet arbre, 225. L'arbre eſt propre à mettre en buiſſon, *ibid.* Soin néceſſaire pour en ôter les chenilles, quand le fruit commence à noüer. II. 7.

*Bonne Dame.* Comment elle ſe multiplie, II. 89. Maniere de cultiver cette légume, 173.

*Bouture.* Différentes ſignifications de ce mot, I. 37.

*Bornoyer.* Signification de ce mot, I. 37.

*Bote*, autre terme de Jardinage, I. 37.

*Du Bouchet.* Poire d'Eté, I. 288.

Digitized by Google

*Boüillon de Conſtantinople.* En quoi cette fleur doit être eſtimée, II. 404.

*Boulingrin.* Ce que c'eſt, I. 37.

*Bourdin* (Pêche) ſon merite l'a rend digne d'être miſe en eſpalier, I. 365.

*Bourdon* (Poire) ſa figure & ſa qualité, I. 375.

*Bourlet.* Ce que c'eſt en fait d'arbres, I. 37.

*Bourrache.* Comment elle ſe multiplie, II. 101. Comment elle ſe cultive. 196.

*Boutons*, apellez quelquefois Bourais ou Bourſes à fruit, I. 37.

*Boutons* (à fruit) quelles branches les produiſent ordinairement, I. 455. Preuves comme ils groſſiſſent pendant l'hyver, 514. Les Jardiniers en peuvent faire venir à fruit, *ibid.* Definition d'un bon bouton, 530. Réflexion ſur leur production, 513. Sur leur compoſition interieure, 520. Boutons ſuperflus qu'on doit ôter à un œillet, II. 465.

*Branches.* Qu'eſt-ce qu'on apelle Branches de faux bois, I. 16. Différence des branches de faux bois & de celles qui viennent dans l'ordre naturel, *ibid.* Maniere de les tailler, 417. 435. Précaution neceſſaire pour faire venir de nouvelles branches en la place de celles qui periſſent, 18. Soins neceſſaires pour bien tailler les branches, *ibid. & ſuiv.* Diſcernement qu'il faut faire de celles que l'on doit conſerver d'avec celles que l'on doit ôter, *ibid.* Differentes ſortes de branches, I. 37. 433. *& ſuiv.* S'il faut laiſſer des branches à toutes ſortes d'arbres qu'on plante, 422. Ce qu'on entend par branches qui ne valent rien; branches trop longues, &c. 433. & 434. Connoiſſance qu'on doit avoir de ces arbres pour les tailler à propos, 435. 448. Combien il y a de choſes à remarquer ſur ſes branches, 448. *& ſuiv.* Marques qui diſtinguent les bonnes d'avec les mauvaiſes, 449. *& ſuiv.* Qualité des bonnes branches, *ibid.* Ce que c'eſt que bonnes, foibles branches, 451. & 452. Ce que c'eſt que bonnes ſortes, *ibid.* Neceſſité d'ôter les branches inutiles, *ibid.* Explication plus ample des mots de fort & de foible en matiere de branche, 453. Avis touchant les branches foibles, 488. Touchant les fortes, 489. & 490. Maniere de tailler les branches à bois & celles à fruit, *ibid. & ſuiv.* Maniere de tailler les groſſes, *ibid.* Précaution à prendre dans la taille des nouvelles branches & des vieilles, 491. Fauſſes branches que l'on doit conſerver, 495. Que faire quand d'un bon arbre il ne ſort que des branches de faux bois, 508. & 509. Que faire quand il s'en preſente de plus belles par en haut que par en bas, & au contraire, *ibid.* A quoi il faut avoir égard quand on taille une branche, 510. Branches des arbres vigoureux & des arbres foibles où l'on doit chercher du fruit, 511. Diſcernement dans les branches qu'on doit laiſſer ou conſerver quand on les taille, 512. Moyen de fortifier une branche foible qui eſt dans l'étenduë d'une groſſe, 513. Preuve comme elles groſſiſſent pendant l'hyver, *ibid.* Maniere de juger de leur groſſeur ou de leur foibleſſe, 515. Marques de la foibleſſe d'une branche, *ibid.* Bonté des branches horizontales,

Digitized by Google

rontales, 516. Que faire quand une groſſe branche à fruit en a fait trois, 521. Ce que c'eſt que racourcir honnêtement une groſſe branche, 569. Réfléxion ſur le peu de durée de celles à fruit, II. 347. Sur l'ordre de la ſortie des nouvelles, 355.

*Bras.* A quels fruits convient ce terme, I. 38.

*Brin.* Significations differentes de ce terme, I. 39.

*Briſe-vent.* Ce que veut dire ce terme, I. 39.

*Brocher, Brocoli, Brouir, Brouter.* Terme de Jardinage, I. 39 & 40.

*Broüille*, terme de Fleuriſte, I. 40.

*Brugnon*[Pêche.]Combien il y en a de ſortes, I. 343. & 344. Comment les diſtinguer des véritables Pêches, *ibid.*

*Bugi* (Poire) ſes bonnes & mauvaiſes qualitez, I. 308, 309.

*Bugloſe.* Comment elle ſe multiplie, II. 89. Comment elle ſe cultive, 173.

*Buiſſon.* (Arbre en Buiſſon.) Quelle en doit être la figure, I. 15. Arbres propres à mettre en buiſſon. 221. 226. 236. 239. & *ſuiv.* 240. 241. 243. 246. *juſqu'à* 294. Buiſſons propres pour les grands & les petits Jardins, 203. Conditions requiſes pour la beauté d'un buiſſon, 446. Précaution qu'il faut prendre pour ne pas laiſſer ſur cet arbre plus de boutons qu'il ne pourra porter de fruit, 511. Toute groſſe branche qui croiſe dans un buiſſon n'eſt pas à rejetter, 513. Maniere de réparer un buiſſon en déſordre, 522. Quatre perfections neceſſaires à un buiſſon, 571. Ses quatre défauts, *ibid.* Maniere de les corriger, 572. & *ſuiv.* Réflexion ſur le peu de durée des branches à fruit, *ibid.*

*Buter.* Terme de Jardinage, I. 40.

C

*Caiſſes.* Quelle doit être leur figure, II. 225. Bois propre pour en faire, *ibid.* Importance principale des Caiſſes, *ibid.* & *ſuiv.* Caiſſe que l'on doit ferrer, *ibid.* Maniere de conſerver les caiſſes quand on les vuide, 228.

*Calebaſſe.* Ce que ſignifie ce terme, I. 40.

*Calville* [Pomme] il y a le Calville d'Eté & le Calville d'Automne, I. 319. Comparaiſon & qualitez de ces Pommes, *la même.*

*Capres.* Il y en a de deux ſortes, II. 174. Maniere de les cultiver, *ibid.*

*Caprons.* Sorte de Fraiſe, II. 175. Sa deſcription, *ibid.*

*Cardons d'Eſpagne.* Comment ſe multiplie cette ſorte de légume, II. 89. Comment on les cultive, 175. Tems de les lier 131. & 132.

*Cardes d'Artichaux.* Maniere de les faire blanchir, II. 175.

*Cardes poirées.* Maniere de les cultiver, II. 175.

*Carmelite.* [Poire] I. 296.

*Carrez.* Figure de carrez de Jardin, I. 130. & 131.

*Carrotes.* Comment elles ſe multiplient, II. 89. Et ſe cultivent, 175.

*Caſſolette* [Poire] ſa figure & ſon merite, I. 262.

*Catilinette*, fleur autrement appellée *marguerite d'Eſpagne.* II. 405.

*Cayeux.* Ce que c'eſt, I. 40. Leur culture, II. 537.

*Celery.* Comment il ſe multiplie, II. 89. Et ſe cultive, 176. Saiſon de le ſemer. 110. & 111. de le planter, 124. De le lier, 132. De le prépa-

rer, 133. Tems de le déplanter. 142.
*Cendres*. Leur utilité dans le Jardinage, 181.
*Cerfeüil*. Comment il se multiplie, II. 89. Et se cultive, 177.
*Cerises*. Les plus estimées, I. 407. Noms & description de toutes les sortes de Cerises, 411. Saison de ce fruit, II. 23. & 24.
*Cerisiers de pied*. Ce que cela veut dire, I. 41. Propres à planter en arbre de tige, 415.
*Chair*. Significations différentes de ce mot en fait de fruit, I. 41.
*Champ*. Ce que veut dire, semer à champ ou à volée, I. 42.
*Champignons*. Maniere d'en préparer les couches, II. 101. *& suiv.*
*Chancre*, en fait d'arbres, I. 42.
*Chancy* Ce que c'est que fumier chanci, I. 42.
*Charuë*, outil de Jardinage, 42.
*Chasselas*, raisin propre à mettre en espalier, I. 353. 391.
*Chassis*, ouvrage de Menuiserie, I. 42.
*Châtaignier*; en Anjou *Marrange*, sorte de Pommes, I. 322.
*Châtaignier* [ arbre ] maniere de le greffer, I. 21.
*Chat brûlé* autrement *Pucelle*, Poire d'hyver, I. 284. Sa figure, *ibid.* Ses qualitez, 285.
*Châtrer* Signification de ce mot en matiere de Jardinage, I. 43. 386. Maniere de châtrer un œillet, II. 464. *& suiv.*
*Chervis* Comment il se multiplie, II. 90. Et se cultive, 178.
*Chifonnes* [ branches ] necessité de les rejetter, I. 521.
*Chicorée*, de deux sortes. Maniere dont elles se multiplient, II. 90. Tems & méthode de les semer, 122. 126. Tems de les lier, 130. Leur usage & leur culture, *ibid.* On peut réchauffer la Chicorée sauvage, 140.
*Choux*. Comment-ils se multiplient, II. 90. Couleur, qualité & culture de chaque Chou, 79. & 80. Saison de les semer. 108., 111. De planter ceux d'hyver, 133.
*Citroüilles*. Comment elles se multiplient, II. 90. Maniere de les cultiver, 181.
*Corty* en fait de fruit, ce que cela veut dire, I. 45.
*Couche*. Ce que signifie percer une couche, I. 73. Plusieurs sortes de couches, & maniere de les faire, II. 99. *& suiv.* En quoi consiste leur différence, 100. Précautions necessaires avant que de planter sur couches, *ibid. & suiv.* Manieres de les préparer pour les Champignons, autres fruits & légumes, 101. *& suiv.*
*Coucou*; Définition de cette sorte de fraisier, I. 46.
*Couler*. Ce que veut dire ce terme en parlant de fruit, *ibid.*
*Couper*. Différentes significations de ce terme de Jardinage, I. 46. 47. Ce que veut dire couper sec, 563.
*Couronne*. Ce que c'est que greffer en couronne, II. 67.
*Couronne Imperiale* ou *Lys Royale*. Description de cette fleur, II. 408.
*Courpendu* [ Pomme ] sa figure & son mérite, I. 320.
*Courson* ou *crochet*. Significations différentes de ces termes, I. 48. 49.
*Courtiliere*, espece d'insecte, I. 48.
*Cousinote* [Pomme d'hyver,] I. 321.
*Crasane* [ Poire ] sa figure, I. 247. Ses qualitez, *ibid.*
*Crayon* espece de terre, I. 48.
*Crêpe blonde* [ sorte de Laituë ] saison de sa culture, II. 143.

Digitized by Google

*Creſſon alénois.* Comment il ſe multiplie & ſe cultive, II. 89. 182.
*Crochet.* Figure de celui dont on ſe ſert pour les Eſpaliers, I. 559.
*Croiſer.* Des branches d'Eſpalier, I. 49.
*Croſſette.* Significations différentes de ce mot, I. 49.
*Crotin* de Mouton, propre à rendre la terre fertile I. 180. Particuliérement les caiſſes d'Orangers, II. 215. & 218.
*Cruche* ou Arroſoir eſt la même choſe en fait de Jardinage, I. 49.
*Cube* Ce que marque ce terme *ibid.*
*Cueïlloir*, Panier à fruit, *ibid.*
*Cuiſſe Madame* [ Poire ] ſa figure & ſes qualitez, I. 260.
*Culture* convenable à chaque plante en particulier, II. 165. *& ſuiv.*
*Cureures.* Ce que ſignifie ce mot I. 50. 180.
*Cyclamen*, fleur de quatre eſpéces, II. 409.
*Ciontat* (Raiſin) ſa qualité, I. 388.
*Citron d'hyver*, Poire ſemblable au Citron, I. 285. Ses bonnes & mauvaiſes qualitez, *la même.*
*Citronniers.* La maniere de les élever eſt la même que celle des Orangers, II. 212. Maniere de les greffer, 219. Par où on les diſtingue des Orangers, 220.
*Citroüilles.* Comment elles ſe multiplient, II. 90. Tems de les ſemer, 110. Se cultivent, 181.
*Cives d'Angleterre.* Comment elles ſe multiplient & ſe cultivent, II. 182.
*Claye.* Sa figure & ſon uſage, I. 43.
*Cloche.* Ouvrage de terre propre aux Jardiniers, *ibid.*
*Cloché*, adjectif; ce qu'il ſignifie en termes de Jardinier, 44.
*Clochettes*; fleur de pluſieurs eſpeces, II. 405.
Se *Coſiner*, terme de Fleuriſte, I. 44. II. 485.
*Coignaſſiers.* Ils ſont propres pour la greffe, I. 44. & à mettre en Buiſſon, 408. Difference de coignaſſier à coigner, *ibid.*
*Col de Chameau.* Fleur de trois ſortes, II. 406.
*Colet d'arbre.* Ce que c'eſt, I. 44. Colet de botte, *ibid.*
*Colmar* [ Poire ] ſa figure & ſes qualitez, I. 249.
*Coloris.* Maniere de procurer aux fruits leurs coloris, II. 7. & 8. *Voyez* Fruits, Maniere de le rendre plus vif. *ibid. & 9.*
*Concombres.* Comment ſe multiplient, II. 91.
*Conſoude Royale*, autrement *Trochelio d'Amerique* ou *Fleur du Cardinal*, II. 407.
*Cordé.* De quoi ſe dit en termes de Jardinage, I. 45.
*Cordeau.* Figure & uſage d'un cordeau de Jardinier, *ibid.*
*Corinthe.* Qualitez de ce raiſin, I. 377.
*Corne de Cerf.* Comment ſe multiplie cette plante, II. 90. Comment elle ſe cultive, 181. & 182.
*Cornette*, [ fleur, ] II. 407.
*Coſtiere*, eſpece de terre, I. 45.

D

*Dard*, terme de Fleuriſte, II. 386.
*Dardiller*, terme de Fleuriſte, II. 386.
*Dauphine*, *Lanſac* ou *Lichefrion d'Automne* [ Poire ] ſa figure & ſes qualitez bonnes & mauvaiſes, I. 252, 253.
*Déchauſſer* un arbre, ce que c'eſt, I. 50.
*Decombrer*, terme de Jardinage, *ibid.*
*Demeurer.* Ce que ſignifie ce terme en fait de plantes, *ibid.*



Digitized by Google

de les mettre dans la ſerre, 550. De les en retirer, 551. Ce qu'il faut obſerver en les plaçant, *ibid.* & 552. Neceſſité de les couvrir de quelque choſe, quand on prévoit la gelée des matinées, *ibid.* Moüillure neceſſaire aux figuiers, *ibid.* Fréquens arroſemens que demandent ces ſortes d'arbres ſelon les diverſes ſaiſons, 553. Maniere de s'y prendre pour avoir facilement beaucoup de figuiers, *ibid.* Maniere d'encaiſſer les jeunes figuiers, 554. Quand il en faut changer les caiſſes, 555. Embarras qui accompagne ces caiſſes, 556. & *ibid.* Les pluyes ne ſont pas capables de les arroſer, *ibid.* Avantages des figuiers en place, 557. Maniere de les tailler & pincer, *ibid.* 561. & 562. En quoi conſiſte la beauté des figuiers en buiſſon ou en eſpalier, *ibid.* Situation neceſſaire pour le rendre fertile, *ibid.* Ce qu'il y a de plus important à faire pour ſa culture, *ibid.* & *ſuiv.* Maniere d'en diſpoſer les branches, *ibid.* Tous vents leur ſont contraires, 560 & *ſuiv.* Opérations à faire aux figuiers après l'hyver, *ibid.* & *ſuiv* Pourquoi il faut les empêcher de monter, 561. Effets merveilleux qu'on retire en pinçant à propos cet arbre, 562. Difference de ſes branches à fruit de celles des autres arbres, 563. & 564. Comment connoître ſes branches de faux bois, *ibid.* Remarque à faire ſur la taille de ſes groſſes branches, *ibid.* Soins particuliers qu'on doit avoir pour qu'ils faſſent de beaux jets après la S. Jean, 565. Précautions neceſſaires pour les figuiers en place, 556. Taille de toutes ſortes de figuiers en general, *ibid.*

*Figures* diverſes de Jardins, I. 1. 93. 131. 143.

*Flambeau.* Comparaiſon phyſique d'un flambeau & d'un arbre, II. 277. & 278.

*Fleur de la Paſſion*, pourquoi ainſi appellée, II. 513.

*Fleurs* à ſemer en Mars, II. 112. Fleurs à mettre en terre au mois d'Août, 130. Fleurs que l'on a en Mars, & aux autres mois de l'année, 146. Terroir propre aux fleurs, 361. Neceſſité de connoître chaque eſpece de fleurs, 362. Tems propre pour travailler à leur culture, 363. Regle pour cela, *ibid.* Maniere d'en recuëillir les graines & de les ſemer, 365. Tems de les tranſplanter, & de les arroſer, 366. & 367. D'en ôter les méchantes herbes & les animaux, *ibid.* & 368. Solage & aſpect propre aux fleurs, 377. Noms de quelques fleurs odoriferantes, 385.

*Fondre.* Ce que c'eſt en terme de Jardinier, I. 58.

*Fonds.* Maniere de corriger le méchant fonds d'un Jardin, I. 135. & *ſuiv.* On doit planter les arbres plus ou moins éloignez les uns des autres ſelon la bonté d'un fonds, 328. & *ſuiv.* Qualitez des fonds ſecs & des humides, 196. Fonds propres pour les légumes, II. 160. & *ſuiv.* Choix qu'en doit faire un Jardinier quand il les faut enſemencer, 162. & *ſuiv.* C'eſt le fonds bon ou mauvais, qui eſt la principale ſource des differentes productions de la terre, 353. & 354.

*Foüilles.* Maniere de faire les foüilles des terres, II. 107.

*Fouler.* A quoi le terme s'adopte, I. 58.

Digitized by Google

*Fourche*, outil de Jardinier, ſa figure & ſon uſage, I. 58.
*Fourcher*, 59.
*Fraiſe*. Saiſon de ce fruit, II. 23.
*Fraiſiers*. Comment ils ſe multiplient, II. 91. Et ſe cultivent, 183. Maniere d'en accommoder les couches, 101. Saiſon de leur fleur & de leurs fruits, 104. Comment on les réchauffe, 106. Soins qu'on doit avoir des Fraiſiers dans le mois d'Avril, 118. Saiſon de les pincer, *ibid.*
*Framboiſiers*. Comment ils ſe multiplient, II. 91. Et ſe cultivent, 105.
*Francatu*. Principal merite de ces Pommes, I. 321.
*Franc ſur franc*. Signification de ces termes, I. 59.
*Franc real*. Poire reſſemblante au Finot d'hyver, I. 277.
*Froid*. Ennemi des Jardins, I. 140. 262. 438.
*Fruit*. Mettre à fruit, I. 59.
*Fruiterie*. Importance de bien placer les fruits dans la fruiterie, II. 31. Situation & diſpoſition neceſſaire à une fruiterie, 37. En quoi conſiſtent les principales conditions d'une bonne fruiterie, 38. *& ſuiv.* Précautions neceſſaires pour que le froid n'y entre pas, *ibid.* Pour empêcher que les fruits ne contractent un mauvais goût, 39.
*Fruitier*. Situation propre à un Jardin fruitier pour le rendre fertile, I. 99. Maniere de le cultiver, 159. *& ſuiv.* Voyez *Jardin*.
*Fruits*. Combien peu il y en a d'excellens parmi leur grand nombre, I. 189. L'Auteur les réduit en trois claſſes, *ibid. & ſuiv.* Les climats contribuent à la bonté des fruits, 191. La multiplicité des fruits n'eſt pas ce qu'il faut affecter, mais leur bonté, 200. & 201. Fruit dont on ne doit aprocher que des yeux, *ibid.* Précautions pour cueillir les fruits dans leur maturité, 206. *& ſuiv.* Fruits de toutes les Saiſons, 208. *& ſuiv.* Durée ordinaire des fruits de chaque arbre, 216. *& ſuiv.* fruits rouges, quand ils entrent en maturité, 407. Soins neceſſaires pour ôter les fruits d'un arbre quand il en a trop. II. 1. Saiſon pour cela, 3. & 4. Raiſon qui fait qu'un arbre pour avoir peu de fruits, ne les a pas plus beaux, *ibid. & ſuiv.* Précautions neceſſaires pour en conſerver & augmenter le coloris, 7. *& ſuiv.* Choſes à obſerver avant de cueillir les fruits, 14. *& ſuiv.* Maniere de les conſerver quand ils ſont cueillis, 30. *& ſuiv.* Fruits faciles à ſe gâter, *ibid.* Fruits propres à être tranſportez, 33. *& ſuiv.* Précautions neceſſaires dans ce tranſport, *ibid.* Fruits propres à mettre à la ſerre, 37. 136. 142. Fruits qu'on peut retirer d'un Jardin à chaque mois de l'année, 144. *& ſuiv.*
*Fumer*. Tems propres pour fumer les terres, I. 175.
*Fumier*. Quels fumiers ſont propres pour les Jardins potagers, I. 8. & 9. Raiſon pour laquelle le fumier de Mouton y doit être épargné, *ibid.* Pourquoi celui des Pigeons & des Poules n'y eſt pas propre, *ibid.* A quoi eſt propre le fumier des feüilles pourries, *ibid.* Differentes ſortes de fumiers & leurs differens uſages, 60. Differentes eſpeces de fumiers, leurs differens uſages, 166. 170. Deux proprietez de fumiers, 169. 193. Bonnes qualitez des fumiers de Cheval &

Digitized by Google

de Mulet pour un Jardin, *ibid.* Comparaiſon de l'effet du ſel & de celui du fumier, *ibid.* Cinq choſes à examiner ſur le fait du fumier, *ibid. & ſuiv.* Ce qui compoſe le fumier, 172. 173. Different mérite des vieux fumiers & des nouveaux, 174. Maniere de bien employer les fumiers, *ibid. & ſuiv.* 179. Endroits où on les doit mettre, *ibid.* Quantité qu'on y doit mettre, 176. Il ne faut point de fumier aux terres, où il n'y a que des arbres, *ibid.* Mauvaiſe qualité du fumier de Cochon, 179. L'excez du fumier eſt nuiſible aux terres, *ibid.* Principale raiſon pour laquelle on en doit mettre au pied des arbres nouvellement plantez, 424. Fumiers propres à faire des couches, II. 94. Ce qu'on entend par fumier neuf & fumier vieux, 49. Saiſon pour faire uſage des fumiers ſecs, 136.

*Furieux.* Signification de ce terme en fait d'arbres, I. 531.

G

*Gagner* un œillet, ce que cela veut dire, I. 60.

*Galle*, I. 60. Bois ſujets à la galle, *ibid.*

*Gans.* Fleur ainſi appellée à cauſe de ſa figure, II. 411.

*Gazon*, I. 67.

*Geneſt.* Fleur pouſſant pluſieurs branches, II. 411.

*Georgiques.* En quoi la maniere de greffer en ſeignée dans ce livre, eſt défectueuſe, II. 60. & 61.

*Germe, germer*, *ibid.*

*Gigantine*, Fleur autrement appellée Farneſienne, II. 412.

*Giroflée.* Fleur qui vient de graine, *ibid.*

*Givre*, gelée blanche, I. 61.

*Glace.* Pommes de glace, pourquoi ainſi nommées, I. 321.

*Glaiſe*, ſorte de terre, I. 61.

*Glan.* Comment ſe forme ce fruit, II. 331.

*Glane* d'Oignon. I. 61.

*Godet*, terme de Fleuriſte, II. 387.

*Gomme*, maladie des arbres, I. 61. Comment ſe comporter à l'égard des arbres qui y ſont ſujets, 532.

Le *goût* eſt le ſeul & le veritable juge de la bonté des fruits, II. 17. 20.

*Grainier & Grainetier.* Difference de ces deux termes, I. 62.

*Grappes* [de raiſin] hauteur requiſe pour celles qu'on doit manger cruës, I. 589. *Voyez* Raiſin.

*Greffe* differente des fruits à pepin & de ceux à noyau, I. 14. Manieres differentes de greffer ſelon la difference des arbres, 20. Quelles greffes ont été pratiquées les premieres, II. 53. greffes qui ſont en uſage 57. *& ſuiv.* Maniere de les bien faire, 60. Effets des greffes, 289. *& ſuiv.*

*Greffer*, I. 63. Tems requis à un arbre greffé pour raporter du fruit, 414. *& ſuiv.* Maniere de greffer en fente les vieux arbres, 501. Differentes opinions touchant l'origine de cette opération, II. 53. Tems propre pour greffer, 57. 58. 108. Arbres propres pour cela 65. *& ſuiv.* Combien cette opération eſt admirable 292.

*Greffoir*, Deſcription de cet inſtrument de Jardinage, I. 63. II. 60. Quels ſont les plus commodes, *ibid.*

*Grenadier*, I. 60.

*Griote*, Sorte de Ceriſe, & ſa ſaiſon, I. 407. II. 22. *& ſuiv.*

*Gromeleux*, ſe dit de certains fruits, I. 60.

*Gros fremont.* Poire à cuire, I. 291.

*Groſeilliers*,

*Groſeilliers*, comment ils ſe multiplient, II. 91. & ſe cultivent, 185.
*Graines*. Differences qui ſe remarquent dans les graines, I. 62. En quel ſens on peut dire que les plantes grainent de pauvreté, *ibid.* Saiſon de les ſemer, II. 107. 112. 378. Maniere de les tenir couvertes, 109. Tems de les recueïllir, 129.
*Guignes*. Qualitez de ce fruit, I. 406.
*Guolde Peppius*. Pomme en grande eſtime en Angleterre, I. 321.

H

*Hatif, hâtiveté*, termes de Jardinage, I. 64.
*Haute bonté*, en Poitou *Blandilalie*, Pommes qui durent long-temps, I. 321.
*Hauteur*. Difformité que cauſe à un arbre l'inégalité de hauteur de ſes branches, I. 488.
*Hommes*. En quoi on peut comparer les hommes avec les arbres, I. 501.
*Hortolage*. Signification de ce mot, I. 64.
*Humiditez*. Maniere de remedier aux humiditez qui incommodent un jardin, I. 140.
*Hyſope*. Comment elle ſe multiplie, II. 92.

I

*Jacinthes*. Deſcription de cette fleur, II. 412. *& ſuiv.*
*Jalon, jalonner*, terme de Jardinage, I. 64.
*Jardin*. Agrémens d'un jardin, I. 2. *& ſuiv.* En quoi conſiſtent ces agrémens, 4. Quelle en doit être la diſpoſition, 9. La ſituation, 118. 136. Avantages des jardins ſituez à mi-côte, 120. 121. Des expoſitions neceſſaires aux jardins, & combien il y en a de ſortes, 121. *& ſuiv.* Quelle eſt la meilleure de toutes, 122. Inconveniens à craindre dans les expoſitions, 124. *& ſuiv.* Eau neceſſaire dans les jardins, 126. *& 127.* Figure convenable pour la beauté d'un jardin, 129. *& 130.* Il eſt neceſſaire qu'il ſoit bien fermé, 131. *& 132.* 324. Il eſt expedient qu'un jardin ſoit proche de la maiſon, 133. *& ſuiv.* Maniere de s'y prendre pour faire un jardin, 142. Vûës qu'on doit ſe propoſer en faiſant un jardin, 151. Quels ſont les meilleurs endroits d'un jardin, *ibid.* Quelle étenduë doit avoir un jardin pour en meriter le nom, 153. Maniere de diſpoſer un petit jardin, *ibid. &* 154. A quoi le terrein en doit être employé, 153. Maniere de diſpoſer un jardin d'une bonne grandeur, 154. Autre diſpoſition d'un jardin plus grand, 155. Diſpoſition d'un jardin extraordinaire, 157. Difference de la propreté des jardins de plaiſir & des jardins utiles, 187. Maniere de planter un jardin nouveau, ou de corriger un vieux, 196. Murailles neceſſaires à un jardin, pour pluſieurs raiſons, 197. *& ſuiv.* Choix des Poiriers en Buiſſon qui doivent entrer dans un jardin, compoſé de cinquante Buiſſons, pour qu'on en puiſſe recueïllir du fruit en chaque ſaiſon, 220. *& ſuiv.* juſqu'à 267. Dans celui compoſé de ſoixante quinze, 268. Dans celui compoſé de cent, 273. Dans celui compoſé de deux cent, 274. *& ſuiv.* Dans celui compoſé de trois cent, 284. *& ſuiv.* Dans celui de quatre cent, 288. Dans celui de cinq cent, 293. Noms de ces Poiriers en buiſſon pour chaque ſaiſon, 296. *& ſuiv.* 302. *& ſuiv.* Avantages des Jardins en-

tourez de quatre murailles, 324. Disposition & nombre des arbres qui doivent entrer dans un jardin, par raport à la quantité de toises que contiendront ses murailles, & par raport à ses differentes expositions, 386. *& suiv.* jusqu'à 409. Tems de labourer les grosses terres des jardins, II. 127.

*Petit jardin.* Arbres qu'on peut planter dans un petit jardin, I. 195. 199. & 200. S'il est expedient de planter des buissons dans les petits jardins, 202. Choix qu'on doit faire de ces buissons, *ibid.*

*Jardinage.* Plaisirs & chagrins du jardinage, I. 2. *& suiv.* En quoi consistent les plaisirs du jardinage, 4. 5. Especes d'ignorans en fait de jardinage, 29.

*Jardin fleuriste.* Quelle en doit être la situation, la figure & le compartiment, II. 360. Ouvrages qu'il faut faire dans ce jardin chaque mois de l'année, 371. *& suiv.*

*Jardinier.* Sçavoir si l'habileté necessaire à un Jardinier, est facile ou difficile à acquerir, I. 2. En quoi peut être utile un Jardinier qui n'a qu'une demi science, 6 Cinq articles contenant tout ce qui peut rendre un Jardinier parfait, 6. & 7. Qualitez necessaires à un bon Jardinier, 23. Précautions qu'il faut prendre pour le bien choisir, *ibid. & suiv.* Quelle est la source ordinaire de l'ignorance des Jardiniers, 26. Maniere de s'y prendre pour éprouver l'habileté d'un Jardinier, 27. 31. Raison pourquoi il est necessaire qu'un Jardinier sçache écrire, 27. Qu'il soit marié, *ibid.* 28. Devoirs & fonctions de la femme d'un Jardinier, *ibid* Qu'il ne soit ni babillard, ni présomptueux, ni stupide, 29. Circonstance où un Jardinier doit faire voir s'il est habile, 112. 205. 430. 443. 503. Comparaison d'un Jardinier à un Sculpteur, 443. Actitude d'un Jardinier en taillant un arbre, 461. *& suiv.* Opérations diverses des Jardiniers dans les differens mois de l'année, II. 151. *& suiv.*

*Jarrets* Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 491.

*Jasmins* sujets au froid, I. 550. Tems de les tailler, II. 123. De les remettre dans la Serre, 133. Il y en a de differentes especes, II. 413. Culture propre à chacune, *ibid. & suiv.*

*Jauge.* Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 65.

*Jerusalem* (Pomme) sa figure, ses qualitez, I. 321.

*Jets d'arbre.* Ce que c'est, I. 65. Mauvaises extrémitez de certains jets. 520.

*Imperatrice*, sorte de perdrigon, I. 384.

*Infirme.* Définition d'un Arbre infirme, I. 183.

*Jonquille*, fleur de douze especes, & la maniere de la cultiver, II. 419.

*Iris.* Liste des differentes especes de cette fleur, & d'où elles nous sont venuës. II. 420. *& suiv.*

*Juillet & Juin*, appellez par les Jardiniers, mois des fruits rouges, I. 208. 209. II. 24. & 29.

L

*Labours, labourer.* Differentes manieres de labourer les Jardins, I. 160. & 161. Utilité des labours, *ibid.* Regles à observer dans ces labours, 162. & 163. Ils doivent être frequens, *ibid.* Tems dangereux pour les labours, *ibid.*

*Laituës.* Cómment elles se multiplient, II. 92. Differentes sortes de cette plante, & differentes manieres de

Digitized by Google

la cultiver, 186. *& ſuiv.* Leurs differens noms, 187. Inconveniens auſquels elles ſont ſujettes, 188. *&* 189. Maniere d'en préparer les couches, 104. *&* 105. Et d'en avoir de belles pour ſalades, 107. Laituës à replanter au mois de Février, 108. Au mois de Mars, 109. *& ſuiv.* Au mois d'Avril, 115. Tems de couvrir celles d'hyver, 143. Tems de planter les laituës pour pommer ſous cloche, 134. Tems de planter celles d'hyver, 133.

*Langober.* Poire reſſemblante au Beurré, I. 277.

*Langues.* Signification de ce mot chez les Fleuriſtes, II. 387.

*Lavande.* Comment elle ſe multiplie, II. 92. Son uſage, 190.

*Laurier.* Maniere de le cultiver, II. 92. 190. 426.

*Légumier.* Fond de terre néceſſaire pour les légumes, I. 103. II. 160. Ceux qu'on peut faire venir ſur des couches, II. 105. *& ſuiv.* Fonds apellez ſables noirs ſont les meilleurs, 160. Sujetion qu'il y a dans leur culture, *ibid.* D'où vient la blancheur des légumes qu'on lie, comme Celeri, Laituë, &c. 332. Quels légumes produiſent leur fruit plûtôt que leur fleur, *ibid.*

*Leſchaſſerie*, ſorte de Poire, I. 232. *&* 233. Raport qu'a cette Poire avec l'Ambrette, *ibid.* Ses bonnes qualitez, *ibid.* Avantages qu'elle prétend avoir ſur le Beurré & ſur la Bergamotte, 234. Et ſur l'Ambrette, 240.

*Liſette*, nom d'un animal qui gâte les Arbres, I. 66.

*Livre*, autrement *Poire d'amour*, groſſe Poire propre pour la compote, I. 287.

*Loüiſe-bonne* [Poire] ſa figure, I. 250. *& ſuiv.* Son mérite, ſes qualitez & le terrain qui lui eſt propre, *la même.*

*Lunaiſons.* Selon l'Auteur, l'obſervation des Lunaiſons eſt une chimere en fait de la culture des Arbres, II. 355. *& ſuiv.*

*Lune rouſſe*, ou Lune d'Avril, combien nuiſible aux Arbres fruitiers, II. 114. 136. Au contraire de celle de May, 118.

*Lylas.* Qualitez de cette fleur, II. 426.

*Lys.* Fleur de pluſieurs eſpeces, II. 438. Qualitez de cette fleur, & comment elle doit être cultivée, *ibid.*

M

*Madeleine* [Poire] ſa figure & précaution qu'il faut aporter pour la cueïllir, I. 275.

*Madeleine rouge*, ſorte de Prune, & ſes qualitez, I. 370.

*Madeleine*, Pêche ſujette aux fourmis, I. 356. Bonne cependant, 361.

*Maille.* Ce que veut dire ce mot en fait de Jardinage, I. 66.

*Maladies* generales & particulieres des arbres fruitiers, II. 46. *&* 47. Remedes à icelles, 48. *& ſuiv.* Quelles ſont les maladies incurables de ces arbres, 50. *& ſuiv.*

*Mannequin.* Fruits en mannequin à quoi utiles, I. 427. Les lieux à l'ombre leur ſont les plus favorables, *ibid.* Differens biais de tenir en mannequin les arbres que l'on deſtine pour les Eſpaliers, & ceux pour les Buiſſons, *ibid. & ſuiv.* Maniere de tranſporter ces mannequins, 428. Neceſſité de les arroſer, *ibid.* De quoi & comment doivent être faits ces mannequins, *ibid.* Leur grandeur, *ibid.* On en doit faire de trois ſortes de grandeurs, 430. Danger qu'il y a de tranſporter ces mannequins en Eté, 466.



Digitized by Google

*Marc de raisin.* Raiſon pour laquelle on ne doit point y en mettre dans la terre enſemencée d'Orangers, II. 218.

*Marchez.* Signification de ce mot chez les Jardiniers, I. 67.

*Marcoter.* Signification de ce terme, *ibid.*

*Marguerite* [fleur] pourquoi ainſi appellée, II. 428.

*Marjolaine.* Comment elle ſe multiplie, II. 92. Son uſage, 190.

*Marne.* Sa proprieté, I. 67.

*Marquiſe.* Sorte de Poire, I. 249.

*Martagons.* Fleur ſemblable au Lys & qui demande la même culture, II. 428.

*Martin ſec* [Poire] en quoi conſiſte ſon merite, I. 255.

*Maſches.* Comment elles ſe multiplient, II. 92. Leur qualité & uſage, 190.

*Maturité.* Remarques à faire ſur la maturité des fruits, I. 215. & 216. & *ſuiv.* II. 9. Definition de ce mot, 11. Comment elle ſe fait, *ibid.* Conſequence qu'il y a d'en connoître le temps, 13. Marques particulieres de maturité, 14. & 41. Difficulté de la connoître, 16. De ce qui ſert à en juger, 17. Cauſes de cette maturité, 21. Climats & terroirs propres pour une plus prompte maturité, *ibid.* & 22. Cauſes differentes de la maturité, *ibid.* Marques particulieres de maturité, 23. Comment elle ſe fait & s'acheve, 24. Saiſon de la maturité de chaque eſpece de fruit, 41. & *ſuiv.*

*Mauves & Guimauves.* Comment elles ſe multiplient, II. 92. Elles viennent d'elles-mêmes, 189.

*Meleſſe* [Plante] comment elle ſe multiplie, II. 92. Son uſage, 189.

*Melon.* Differentes ſortes de ce fruit, I. 68. Combien de Melons produit un pied, 219. Rareté des bons Melons, 339. Effet de la taille des Melons, 543. Ceux qui ſentent le mieux ne ſont pas les meilleurs, II. 20. Comment ils ſe multiplient, 93. Maniere d'en préparer les couches, 102. Saiſon de les replanter, 108. 113.

*Meriſiers*, à quoi bons, II. 72.

*Meſſire Jean* [Poire] ſes bonnes & mauvaiſes qualitez, I. 256.

*Meubles.* Qualitez avantageuſes des terres meubles, I. 103. & 104. *voyez* Terre.

*Meule de fumier.* Son uſage, I. 68.

*Mignonne* (Prune) ſa beauté & ſes autres bonnes qualitez, I. 358.

*Mirabelle* (Prune) ſes bonnes qualitez, I. 350. 378.

*Mirlicoton*, ſorte de Pêche, I. 68.

*Moignon.* Ce que c'eſt que tailler en moignon, I. 517. Branches ſur leſquelles on exerce cette ſorte de taille, 518.

*Mois* de l'année qui nous donnent des fruits, II. 22. & *ſuiv.*

*Mollet d'Inde* [fleur] ſa deſcription & ſa culture, II. 428.

*Molette.* A quoi s'adopte ce terme, I. 68.

*Morve.* Signification de ce mot en fait de jardinage, *ibid.*

*Mote* (en fait d'Oranger) choix neceſſaire des bonnes & des mechantes, II. 222. Quand il eſt neceſſaire d'en retrancher, 228. Et à quel ſujet il les faut mettre dans l'eau, 230.

*Mouilleure.* Terme de Jardinier, I. 68.

*Mouſſe grecque*, fleur de quatre eſpeces, II. 429.

*Muguet*, fleur de deux eſpeces, *ibid.* Maniere de le cultiver, 430.

*Murailles.* Neceſſité qu'il y a qu'un jardin ſoit entouré de bonnes murailles, I. 203. & *ſuiv.* 324. &

Digitized by Google

*ſuiv.* Quelle doit être leur hauteur, 329. On doit proportionner la diſtance des arbres à la hauteur & longueur des murailles, 327. 328. *& ſuiv.* Choix & nombre des Arbres dont on doit garnir les murailles d'un jardin, 324. 329. *&* 330. 363. *& ſuiv.* Comment conduire un Eſpalier quand ces murailles ſont baſſes, 533. *Voyez* Eſpalier.

Le *Muſcat* doit ſervir de regle pour la recolte des fruits de l'arriere ſaiſon, I. 207. Excellence de ce raiſin, 335. Terroir qui y eſt propre, 183. Climats propres au Muſcat, 586. En quoi conſiſtent ſa bonté & ſa culture, II. 191.

*Petit Muſcat.* Bonté de cette ſorte de Poire, II. 25.

*Muſcat fleuri.* Autre ſorte de Poire, I. 268.

*Muſcat Robert* (Poire) ſes bonnes & mauvaiſes qualitez, I. 264.

*My côte.* Les jardins ſituez à my-côte ſont toûjours les plus fertiles, I. 119. 120.

*Myrthe double.* Deſcription de cette fleur, II. 430.

N

*Nain.* Maniere de planter les arbres, I. 422.

*Narciſſe.* Fleur de pluſieurs eſpeces, II. 430. Noms & qualitez de chacune, *ibid. & ſuiv.*

*Naſturce*, vulgairement dite Capres Capucines, comment elle ſe multiplie, 93. Figure de ſa feüille & de ſa graine, & maniere de la cultiver, *ibid.*

*Nature.* Obligations que nous lui avons pour l'abondance des fruits qu'elle nous produit, I. 189. Sa prudente économie dans le partage qu'elle fait de ſes biens à toutes les parties du monde, 335. Pourquoi elle ne répond pas toûjours à l'attente & aux ſoins d'un bon Jardinier, 504. *&* 505. Comparaiſon des effets de la nature dans les arbres & dans les animaux, par raport à leurs productions, II. 9. *&* 10.

*Navets.* Comment ils ſe multiplient, II. 93. Leur culture & leur uſage, 192.

*Navrer.* Signification de ce terme, I. 69.

*Neſles* [fruit] peu de gens les aiment, I. 408.

*Neige.* Raiſon qui fait que l'eau des neiges pénétre plus avant dans la terre que d'autre, I. 165.

*Niveau.* Significations differentes de ce mot en fait de jardinage, I. 70. L'avantage des Jardins de niveau, 128. *& ſuiv.* Par où on doit commencer les niveaux de pente, 143. Maniere de prendre un niveau bien juſte, 144. *& ſuiv.*

*Novembre*, mois le plus opulent en bonnes Poires, I. 206. 207. 212.

*Noüille.* Terme de jardinage, I. 70.

*Noyau.* Remarques pour la premiere taille de ces fruits, I. 528. 529. Remarques ſur les dernieres, 533. *Voyez* Taille. Comment il faut en tailler les branches, fortes & foibles, courtes & longues, en vûë d'en avoir du fruit, 530. *&* 535. *Voyez* Branches. Remarques de la maturité de ces fruits, II. 27. *& ſuiv.*

O

*Oeil.* Significations diverſes de ce mot en fait de jardinage, I 71. *&* 11. 387.

*Oeillets.* Tems propre pour être ſemé, II. 125. En quoi conſiſte ſa beauté, 130. Temps de le marcoter, *ibid.* Qualitez d'un bel œillet, 436. Obſervations ſur les pots où on les met, 438. Terre neceſſaire aux œillets, 439. Maniere

Digitized by Google

qualitez, 342. *& ſuiv.* Comment les diſtinguer des autres ſortes de pêches, 343. *&* 344. Leurs bonnes, indifferentes & mauvaiſes qualitez, 345. *& ſuiv.* Du jugement des Pêches, 348. Liſte generale de toutes ſortes de Pêches, 410. Marques de leur maturité, II. 18. *& ſuiv.* Maniere de les conſerver, & ſituation propre pour cela, 31.

*Pêche Ceriſe.* Il y a deux ſortes de Pêches de ce nom, I. 342. & 388. Qualitez de l'une & de l'autre, *ibid.*

*Pêche d'Italie.* Qualitez de ce fruit, I. 369.

*Pêche nivette*, autrement *la velouté*, ſorte de Pêche, ſa figure & ſes bonnes qualitez, I. 343. 359.

*Pêche de Troye.* Qualité de ce fruit, I. 357. & 363. Bonté de ce fruit & ſa ſaiſon, II. 27. Marques de ſa maturité, *ibid.*

*Pêchers.* Moyen de connoître les meilleurs, I. 9. Endroits où on les doit planter pour en recueïllir plus de fruit, 203. Pêchers propres à mettre en eſpalier, 356. En tige, 414. Précautions à prendre quand on plante un Pêcher, 423. & 424. Combien de Pêches peut donner par jour un bon pêcher, 217. Pêchers à rejetter, 498. Saiſon propre pour la premiere taille des pêchers, tant pour le choix des branches à conſerver, que pour connoître ſûrement les boutons qui fleuriront, 514. Maniere de les tailler pour avoir de plus beaux fruits, & de plus longue durée, 529. *& ſuiv.* Manieres differentes de les gouverner en Eté, 539. Précaution pour le décharger de ſes fruits quand il en a trop, II. 45. L'ardeur du Soleil leur eſt nuiſible, 5. Tems de les tailler en premiere inſtance 98. En ſecond, 113. En troiſiéme, 119.

*Pitit-bon*, ſorte de Pomme, I. 322.

*Pitit-oin* [Poire] ſes noms differens, ſa figure & ſes qualitez, I. 249.

*Petreau.* Ce que veut dire ce mot, 74.

*Pierrée* en fait de Jardinage, I. 74.

*Piment Royal.* Définition de cette fleur, II. 513.

*Pimprenelle* Comment elle ſe produit, II. 94. Sa culture, 192. *& ſuiv.*

*Pincer* Signification de ce terme en fait de Jardinage, I. 19. 74. 456. 544. Effet de cette opération, *ibid.* Remarques particulieres ſur icelle, 545. Arbres ſur leſquels elle s'exerce, *ibid.* Raiſon de cette opération, *ibid. & ſuiv.* Branches ſur leſquelles on la doit pratiquer, 540. Saiſon propre à cela, *ibid.*

*Planche* de Jardin, I. 71.

*Plane.* Figure de cet outil, *ibid.*

*Planer* des échalats, *ibid.*

*Planter.* Quel tems & quelle ſaiſon ſont propres pour planter racines ou arbres, I. 112. A quelle diſtance les uns des autres, les arbres à Cidre doivent être plantez, 302. Maniere de les préparer pour être plantez, 417. *& ſuiv.* Saiſon & précautions pour les planter, 423. *& ſuiv.*

*Plantes.* Dans quelle partie des plantes ſe trouve le principe de leur vie, II. 301. Ce qui le fait agir, 302. Manieres differentes dont elles ſont leurs fleurs & leurs fruits, 327.

*Plantes* qui ſe ſement ou ſe tranſplantent, I. 165. *& ſuiv.* Tems de tirer & de conſerver les racines des plantes, 371. Plantes ſujettes à la gelée, 375. Saiſons auſquelles chaque plante ſe trouve en fleur,

Digitized by Google

fleur, 380. *& suiv.*

*Plantoir*, outil de Jardinier, I. 75.

*Plants* Maniere de fumer les plants, I. 176. *& 177.* Combien il faut de tems à un plant pour raporter du fruit, 205. Soins qu'on doit prendre pour lui en faire raporter bien-tôt, *ibid.* Embarras qu'il y a dans le choix des arbres qui doivent compoſer un grand plant, 295.

*Plateau*, Terme convenable aux pois, I. 76.

*Platras.* Néceſſité de mettre un lit de platras au fond des caiſſes pour Orangers, avant que d'y verſer la terre, II. 230.

*Platte-bande.* Ce que c'eſt en Jardinage, I. 76.

*Pleurer*, ſe dit de la Vigne quand ſa fleur monte, I. 76.

*Plumelle*, fleur, II. 514.

*Pluyes* neceſſaires pour la fertilité des Jardins, I. 126.

*Poirée* ou *Porrée.* Comment elle ſe multiplie, II. 94. Son uſage & ſa culture, 194. *& ſuiv.*

*Poires.* Jugement ſur diverſes ſortes de Poires, I. 199. Défauts qui diminuent la bonté de certaines Poires, *ibid.* Bonnes qualitez de certaines Poires, 200. 201. Poires propres à cuire, 199. Noms des douze meilleures Poires après le Bon-chrétien, 226. Marques de la maturité des Poires, II. 25. Situation neceſſaire à leur conſervation dans la Serre, 31. Noms des principales Poires, I. 11. *&* 12. Il y en a de plus de trois cens eſpeces, 190. Conditions neceſſaires pour faire une excellente poire, 227. Poires caſſantes, ce que c'eſt, & le peu de cas qu'on en fait, 254. *&* 255. Tems de la maturité des Poires, 264. *&* 265. Liſte des meilleures Poires, 313. *& ſuiv.* Des médiocres, 314. Des mauvaiſes, 315. *& ſuiv.* De celles qui ſont indifferentes, 317. Poires de chaque ſaiſon, 316.

*Poire chat* [Poire] ſa ſaiſon, ſa forme & ſes bonnes qualitez, I. 284.

*Poire de Naples.* Qualité particuliere à ce fruit, II. 16.

*Poire de Vigne* ou *Demoiſelle* [Poire] ſa couleur, ſa figure & ſes qualitez, I. 264.

*Poire ſans peau*, ſa figure & ſes qualitez, *ibid.*

*Poirier.* Choix de bons Poiriers en buiſſon, I. 220. 227. De ceux qu'on doit planter en tige, 415. Poiriers à rejetter, 498. Poiriers qui ont beſoin d'être épluchez, II. 5. Pourquoi cet arbre eſt propre pour les petits jardins, I. 203. Conſtitution requiſe dans ceux qu'on veut planter, 415. Poiriers propres à mettre en Eſpalier, 303.

*Pois.* Comment ils ſe multiplient, II. 95. Leur uſage & leur culture, 194. Le moyen d'en avoir de bonne heure, *ibid.* Saiſon où l'on peut commencer à ſemer les premiers, 143. Tems où ils commencent à fleurir, 113. *&* 120.

*Pommes.* Liſte, noms & deſcription de toutes ſortes de pommes, I. 412. Saiſon des Pommes, II. 32. Leur ſituation neceſſaire pour être gardées dans la Serre, *ibid.* Noms des principales Pommes, I. 12. Pommes, bonnes à manger, & par conſequent à planter, 319.

*Pomme roſe*, ſorte de Pommes, I. 322.

*Pomme ſans fleurir*, ſorte de Pommes, *ibid.*

*Pommiers* propres à mettre en buiſſon, I. 319. 322. Choix de ceux qu'on doit planter dans un jardin, 323. *& ſuiv.* 414. *&* 415.

*Pores*, [en fait d'arbres] definition

qu'en donne l'Auteur, II. 294. *& ſuiv.*

*Porreaux.* Comment ils ſe multiplient, II. 95. Et ſe cultivent, 195.

*Portail* [Poire] ſes qualitez bonnes & & mauvaiſes, I. 257. *&* 258.

*Potager.* Deſcription du Potager de Verſailles, & combien il a été difficile de le rendre bon, I. 105. *& ſuiv.* Un jardin potager ne peut être fertile, à moins qu'il n'ait la commodité de l'eau, quelque bonne que ſoit d'ailleurs ſa diſpoſition, I. 10. 126. Fruits qu'un jardin potager doit porter en chaque ſaiſon, 22. *&* 23. Situation convenable à ce jardin, 118. *&* 119. Figure convenable à ces ſortes de jardins, 129. *&* 130. De la culture des potagers, II. 80. *&* 81. *& ſuiv.* Legumes que ce jardin doit produire pendant l'année, 84. *& ſuiv.* Pendant chaque mois de l'année, 97. *& ſuiv.* Ouvrages à faire dans un potager pendant chaque mois de l'année, 98. *& ſuiv.* Secours qu'on en peut tirer, 144. *& ſuiv.* En quoi conſiſte le merite d'un potager à le prendre ſur le pied de ce qu'on y doit trouver à chaque ſaiſon, & même à chaque mois de l'année, 152. *& ſuiv.* Fonds de terre propre aux Potagers, 160. *& ſuiv.*

*Potirons.* Voyez *Citrouilles.*

*Pots.* Qualitez de ceux dans leſquels on veut planter des Oignons de fleurs, II. 364.

*Poudrette*, terme de jardinage, I. 76.

*Pourpier*, comment il ſe multiplie, II. 93. Et ſe cultive, *ibid.* & 191, Saiſon de le ſemer, *ibid.* De le replanter, 140.

*Pourprée*, Pêche ainſi nommée à cauſe de ſon coloris, I. 360. Elle merite pour ſes bonnes qualitez la premiere place dans un eſpalier, *ibid.*

*Précoces* [fruits] quels & en quelle ſaiſon on commence à en manger, II. 22. *& ſuiv.*

*Précocité* [terme de Jardinier] conſiderations importantes ſur la précocité des fruits, II. 21. *& ſuiv.*

*Prunes.* Bonnes qualitez de ce fruit, I. 209. *&* 210. Quelles en ſont les principales ſortes, *ibid.* Elles ſont beaucoup meilleures en eſpalier qu'en plein vent, I. 339. *&* 340. Diverſes ſortes de Prunes, avec leurs noms, 351. *& ſuiv.* Leurs bonnes qualitez, leurs défauts & leurs qualitez indifferentes, *ibid.* Prérogative particuliere de ce fruit, *ibid.* Son utilité, 352. Prunes qui quittent ou s'attachent au noyau, *ibid.* Celles qui meritent place en eſpalier, 353. Liſte de toutes ſortes de Prunes, 411. Marques de leur maturité, II. 19. Prunes propres en confitures, I. 406.

*Pruniers* ne doivent pas être plantez dans les petits jardins, I. 203. Conſtitution neceſſaire à ceux qu'on veut planter, 414.

*Pur.* Signification de ce terme chez les Jardiniers, I. 77.

*Puceron*, qui gâte les arbres, I. 77.

Q

*Quintinye.* Soins que le Sieur de la Quintinye Auteur de ce Livre a employez pour le perfectionner, I. 192. *& ſuiv.*

R

*Rabot*, outil de Jardinier, I. 78.

*Rabougry*, terme de jardinage, & ſa ſignification, I. 77.

*Racines.* Obſervations à faire ſur les racines des arbres qu'on veut planter, I. 13. 417. 418. Sçavoir ſi ce ſont les mêmes racines d'un arbre qu'on plante qui repouſſent avec lui, ou s'il lui en revient de nouvelles, 419. Comment diffe-

Digitized by Google

ner les bonnes & les mauvaiſes racines, *ibid. & ſuiv.* Quelles ſont celles qu'il faut conſerver ou ôter, 420. Ce qu'il faut entendre par *racines bien placées*, *ibid.* Elles doivent toûjours être couvertes, 421. Précaution à prendre pour les bien tourner, 423. Maniere de les tailler, 424. 454. 457. Neceſſité de les couvrir pour les garantir du froid ou de la chaleur, 466. Comment les racines produiſent la Séve, I. 84. II. 241. Comment elles ſont produites elles mêmes, 274. Leurs actions & effets, 276. *& ſuiv.* Quelles racines peuvent reprendre quand elles ſont ſéparées de l'arbre, 279. Opinions differentes ſur l'action des racines, 300. Raiſon pourquoi il en faut laiſſer peu aux arbres qu'on plante, 307.

*Rafraichir une racine*, ce que c'eſt, I. 78.

*Ragreer.* Signification de ce mot, *ibid.*

*Raiſins* de diverſes eſpeces, I. 334. 494. Quelle ſorte de ce fruit eſt propre en eſpalier 336, 353. Qualitez d'un bon raiſin, 336. Raiſin précoce, ſes qualitez, 388. Liſte de toutes ces ſortes de raiſins, 412. Difference des raiſins de Vigne & de ceux des jardins, 583. A quelle hauteur de terre doivent être les raiſins, 587.

*Rambour* (pomme) figure & qualitez de ce fruit, I. 321.

*Rameau*, terme de Jardinage, I. 78.

*Rance* & *Ramberge*, terme uſité en fait de Melons, I. 78.

*Rateau*, outil de Jardinier, I. 79.

*Ratatiné*, terme de Jardinage, *ibid.*

*Ravallement.* Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 18. Effet de ravallement des branches d'un arbre, *ibid. & 79.*

*Ravaler.* Terme de Jardinage, I. 79. & 524.

*Raves*, eſpeces de racines bonnes à manger cruës, I. 79. Comment elles ſe multiplient, II. 96. Maniere de les cultiver, 196. Tems de les ſemer, 109. 112. Méthode pour en avoir de bonne heure, 140. *& ſuiv.*

*Reborder* une planche, I. 80.

*Receper* une arbre, *ibid.*

*Rechauffement.* Dequoi s'entend ce terme, I. 80.

*Réchauffement* neceſſaire pour la fertilité des couches, II. 102. *Voyez* Couches. Maniere de le renouveller, 103. Inconvenient des réchauffemens, *ibid.*

*Rechigner*, ſe dit d'un arbre qui vient mal, I. 8.

*Recouvrir.* Signification de ce mot en fait d'arbres, I. 80.

*Recroquebiller*, terme qui s'aplique aux feüilles des arbres, I. 81.

*Reinette* de deux ſortes, I. 319. Qualité de ces Pommes, *ibid. & ſuiv.*

*Remplacement.* Maximes à obſerver dans le remplacement des arbres I. 465. *& ſuiv.*

*Rencaiſſement.* Maniere de faire un bon rencaiſſement en fait d'Orangers, II. 226. Avantages d'un bon rencaiſſement, *ibid. & ſuiv.* Méthode de l'Auteur dans cette opération, 231.

*Renoncules de Tripoly.* Deſcription de toutes les eſpeces de cette fleur, II. 515.

*Réponces*, comment elles ſe multiplient, II. 95. & 98.

*Rhubarbe*, comme elle ſe multiplie, II. 95.

*Rhuë*, comment elle ſe multiplie, *ibid. &* 198. Son uſage, *ibid.*

*Rigole*, en fait de Jardinage, I. 81.

*Rivieres.* Ce qui fait la beauté d'une

riviere, I. 438.
*Robine* [Poire] Son portrait, 246. Ses bonnes qualitez, *ibid.*
*Rocambole*, comment elle ſe multiplie, II. 95.
*Roche corbon* (Prune) ſes qualitez, I. 350 & 370.
*Romatin*, comment il ſe multiplie, II. 96. & 198. Son uſage, 224.
*Ronville*, autrement, *Hocrenaille*, Poire d'hyver, I. 278. Sa figure, *ibid.* Ses qualitez, *ibid.*
*Roquette*, eſpece de creſſon, I. 81. Comment elle ſe multiplie, II. 96. & 198. Sa deſcription, *ibid.*
*Roſe.* Deſcription de toutes les eſpeces de roſes, II. 516. *& ſuiv.*
*Roſiers* de pluſieurs ſortes, & leur culture, II. 517. *& ſuiv.*
*Roſane* [Pêche] ſes qualitez, I. 370.
*Rouges.* Qualité & ſaiſon des fruits rouges, II. 25.
*Rouſſelet* Figure de cette Poire, I. 243. Son mérite, *la même.* Ses qualitez particulieres, *ibid.* Raiſon pourquoi cet arbre ne doit pas être mis en Eſpalier, 244. Eloges de ce fruit, *ibid.*
*Rouſſeline*, Poire de la figure du Rouſſelet, appellé Muſcat à longue queuë en Touraine, I. 387. Ses qualitez, *ibid.*
*Rouſſelet d'hyver*, Poire de peu d'importance, I. 385.
*Rouvezeau*, ſorte de Pomme, I. 223.
*Royale*, ſorte de Pêche excellente I. 369. & 370.

S

*Sable.* Differentes ſortes de Sables, & leurs qualitez, 95. 96.
*Sacler*, terme de Jardinage, 83. Saiſon de cette opération, II. 114.
*Saffran.* Fleur ſujette au changement, II. 520.
*Saint Auguſtin* [Poire] deſcription de ce fruit & ſes qualitez, I. 257. 258.
*Saint François*, Poire a cuire, I. 326.
*Saint Germain*, nom d'une ſorte de Poire, I. 248. 249. Sa figure, *ibid.* Ses bonnes & mauvaiſes qualitez, *ibid.*
*Salades* de pluſieurs eſpeces, I. 82.
*Salſifix commun*, comment il ſe multiplie, II. 96. Son uſage & culture, 198.
*Salviati*, Poire d'Eté, I. 283.
*Sarriette*, comment elle ſe multiplie, II. 96. Son uſage & ſa culture, 198.
*Sauge*, comment elle ſe multiplie, *ibid.*
*Saupoudrer*, 82.
*Sauvageons.* Comparaiſon des jeunes ſauvageons avec les jeunes gens, II. 52. Quels ſont les meilleurs pour greffer, 69.
*Scabieuſe.* Définition de cette fleur, II. 520.
*Scie.* Uſage de cet inſtrument en fait de jardinage, I. 459. Conditions de cette ſcie, 461. Inſtruction pour le ſervir à propos de cet outil, *ibid.* & 453.
*Sorſonnere* ou *Salſifix d'Eſpagne*, comment il ſe multiplie, II. 96. Figure de ſa graine, *ibid.* Son uſage & culture, 198.
*Sécheresſe*, grande ennemie des Jardins. I. 126.
*Sel.* La terre renferme en elle-même un certain Sel qui la rend ſertile, I. 83. 167. 176. Sel contenu dans les fumiers, 172. 175.
*Sens.* Trois de nos ſens, ſçavoir la vûë, le toucher & le goût peuvent être garants de la maturité d'un fruit, II. 17. & 18.
*Septembre*, mois le plus abondant en fruits, I. 210. 211.
*Serfoüette*, outil de Jardinier, I. 83.
*Serpette.* Uſage de cet inſtrument en fait de Jardinage, I. 459. Figure & conditions d'une bonne ſerpette, 460. Longueur de ſon al-

Digitized by Google

lumelle, *ibid.* Figure & groſſeur de ſon manche, & quel bois y eſt le plus propre, *ibid.* Adreſſe neceſſaire pour ſe ſervir de cet outil, *ibid. & ſuiv.* Pourquoi la ſerpette doit achever l'ouvrage de la Scie, 464.

*Serre* 83. Fruit qu'on y met ordinairement pour les conſerver en hyver, II. 136. 137. *&* 142. Conditions requiſes à une bonne Serre, 208. *& ſuiv.* Neceſſité qu'il y a que le Soleil y donne, *ibid.* Quelles en doivent être les dimenſions. *ibid. & ſuiv.* Le feu en doit être interdit, 210.

*Setioler* ſe dit des plantes, I. 83.

*Séve.* Définition de la Séve des arbres, I. 84. Comparaiſon de la ſéve d'un arbre, à l'eau d'une riviere, 437. *&* 438. Maniere d'empêcher la trop grande abondance de ſéve dans un arbre, 440. 503. 508. Preuve qu'elle va plus abondamment aux extrémitez d'un arbre qu'ailleurs, 514. Tems de la premiere action de la ſéve, II. 271. 272. En quoi conſiſtent les actions de la ſéve, *ibid.* Définition de la ſéve, 281. *& ſuiv.* Changemens admirables & differens de la ſéve ſelon les differens arbres, dans leſquels elle agit, 283. 284. Preuve que la ſéve monte entre le bois & l'écorce, 286. *& ſuiv.* Où la ſéve produit ſes principaux effets, 310. Reflexion ſur les effets mêmes, 318. 319. 326. 329. *&* 330. Sçavoir ſi elle circule, ou non, 336. *& ſuiv.* Embarras où ſe trouvent ceux qui ſont en cela pour l'affirmative, 339. *& ſuiv.* Raiſon qui prouve que la ſéve qui nourrit les plantes, eſt la même que celle qui en produit les fruits, 343. *& ſuiv.*

*Sgarra odorata*, fleur de bonne odeur, II. 520.

*Soleil.* Fleur à pluſieurs noms, *ibid.*

*Speronelle.* Définition de cette fleur, II. 521.

*Sucré vert* [ Poire ] ſa qualité & ſes défauts, I. 275.

T

*Taille.* Cette opération en fait de jardinage en eſt le chef-d'œuvre, I. 16. 430. Maximes principales de la taille, 16. Effets d'une mauvaiſe taille, 26. Signification de ce terme, 85. 431. Elle ſe fait de deux differentes manieres, 433. Conſéquence qu'il y a qu'elle ſoit bien faite, 432. 433. Arbres ſur leſquels elle ſe fait, 442. 443. En quoi elle conſiſte, *ibid.* Origine de la taille ſelon la table, 433. Raiſons & utilité de la taille, *ibid.* Signal par lequel on reconnoît que la ſaiſon en eſt venuë, 436. Scrupule mal fondé ſur le temps de la taille, *ibid.* Quels arbres on doit tailler plûtôt ou plus tard, *ibid. & ſuiv.* Principes nouveaux ſur la ſaiſon propre pour la taille, *ibid. & ſuiv.* Leſquels, des foibles ou des vigoureux doivent être taillez les premiers ou les derniers, 439. Combien il eſt utile à un Jardinier de ne pas attendre au Printemps à tailler les arbres, 440. 441. Erreur de ceux qui maintiennent qu'on ne doit les tailler qu'en décours, 437. *&* 440. Raiſons qui obligent à tailler, 441. Maniere de tailler toutes ſortes d'arbres, tant vieux que nouveaux, 457. *& ſuiv.* 465. Outils neceſſaires pour la taille, 458. Maniere de s'en ſervir pour bien couper, 463. Premiere taille d'un arbre qui a pouſſé foiblement, 469. De celui qui pouſſe une belle branche, 471. Triple obſerva-

Digitized by Google

tion à faire ſur cette branche, *ibid. & ſuiv.* Premiere taille de celui qui a pouſſé pluſieurs branches, 474. Pluſieurs obſervations ſur ces branches, *ibid. & ſuiv.* De celui qui en a pouſſé deux belles & bien placées, 476. De celui qui en a pouſſé deux belles, mais mal placées, 478. De celui qui en a pouſſé trois ou quatre belles, bien ou mal placées, 479 De celui qui en a fait cinq, ſix & ſept belles 480. Seconde taille à faire à un arbre la troiſiéme année qu'il eſt planté, 482. Seconde taille d'un arbre qui a fait à la premiere année deux belles branches, 484. Que faire quand une de ces deux branches a été, ou arrachée, ou gâtée, 487. 488. Ce que veut dire tailler à l'épaiſſeur d'un écu, 485. Utilité de cette taille, *ibid.* Seconde taille d'un arbre qui la premiere année avoit fait trois belles branches à bois, 492. De celui qui en avoit fait quatre, 493. Taille qu'on doit faire la troiſiéme année à un arbre planté depuis quatre ans, 497. De la premiere taille des arbres qui ont été plantez avec beaucoup de branches, 499. Difficulté qu'il y a à faire prendre une belle figure à ces ſortes d'arbres, 500. Arbres qui ont beſoin de pluſieurs tailles dans une même année, 504. Obſervations générales ſur cette matiere, 507. *& ſuiv.* Raiſon pourquoi il eſt bon de tailler de bonne heure les arbres foibles, 513. Réflexion à faire avant que de tailler un arbre, 571. *& ſuiv.* Saiſon de tailler, 436. *Voyez* Branches.

*Talon.* De quoi ſe dit, I. 85.

*Talus.* Utilité de talus de jardins, I. 150. Précaution neceſſaire en les faiſant, *ibid.* Moyen de les reparer quand ils ſont ruinez, *ibid.* Ce que c'eſt que tailler un arbre en talus, 485. 486. Utilité de cette taille, *ibid.*

*Tardif, tardiveté,* termes convenables aux fruits, I. 85.

*Tendreté,* terme qui conviendroit à propos aux fruits, I. 85.

*Terraſſe, terraſſier,* termes de jardinage, I. 85.

*Terre.* Qualitez de celle qui doit faire un jardin, I. 7. Quelle en doit être la profondeur, 8. Combien de fois par an doit être labourée, *ibid.* Condition & preuves d'une bonne terre, 99. *& ſuiv.*

*Terre* de differens noms chez les Jardiniers, I. 86. Definition de la terre propre à la ſemence, 95. *& ſuiv.* Raiſonnement ſur la cauſe de la fecondité de la terre, 96. 97. *& ſuiv.* Qualitez d'une terre pour être propre au jardinage, 99. *& ſuiv.* Marques d'une bonne terre, *ibid.* 100. 102. *& ſuiv.* Diſcernement facile à faire de la bonté de cette terre, 100. 105. 106. 119. Changemens neceſſaires à cette terre pour rendre ſa fertilité continuelle, 102. Mauvaiſes qualitez des terres; ſçavoir d'être trop fortes, trop lourdes & trop graſſes, 104. Trop legeres, 107. Remedes pour rendre ces terres propres à un jardin, *ibid. & ſuiv.* Ce qui rend fertiles les terres d'un jardin, & les entretient dans un bon temperament, 108. Qualitez differentes des terres fortes & des legeres, 109. Conditions neceſſaires pour les bonnes terres, *la même.* Comment les terres ſe peuvent uſer, 111. *& ſuiv.* Repos neceſſaire aux terres pour ſe rétablir, 113. Avantages des terres portées, 114. Et des neuves, 115. 181. Definition de ces terres neuves, *ibid. & ſuiv.*

Digitized by Google

Couleur par laquelle on peut juger de la bonté des terres, 117. 118. Avantages des terres à micôte, 119. 120. Quatre ſortes de cultures neceſſaires pour mettre la terre d'un jardin en état de produire, 160. *& ſuiv.*

*Terreau*, nom de certain fumier, I. 87.

*Terrein.* Maniere de diſpoſer & diſtribuer le terrein d'un jardin, I. 149. *& ſuiv.*

*Terroirs* propres à chaque arbre, I. 186. 254. D'où vient le goût de terroir, II. 282.

*Thim*, comment il ſe multiplie, II. 96. Son uſage, 198.

*Tige.* Dans quels jardins on doit planter les arbres de tige, I. 295. Maniere de les planter, *ibid. & ſuiv.* Choix de ces arbres, *ibid. & ſuiv.* Leur conſtitution, 414. Neceſſité de planter droit ces ſortes d'arbres, 425. Maniere de les tailler, 501.

*Toiſe.* Combien & quels arbres, on doit mettre à chaque toiſe de jardin, I. 355. *& ſuiv.* juſqu'à 402. *Voyez* Murailles.

*Touffe*, en fait de jardinage, I. 88.

*Toupillon*, terme qui convient aux Orangers, *ibid.*

*Tracer*, *traçoir*, terme de jardinage, I. 88. 89.

*Tranchées* [ en fait de jardinage. ] Comment elles doivent être faites, I. 9.

*Tranſport.* Précautions neceſſaires dans le tranſport des fruits, II. 33. *& ſuiv.* Voyez *Fruits.*

*Trape*, terme de jardinage, I. 88. 89.

*Treffle de Marêts.* Définition de cette fleur, II. 522.

*Treillage.* Signification de ce mot en fait de jardinage, ſon opération & ſon uſage, II. 75. *& ſuiv.* En quoi conſiſte ſa derniere perfection, 79.

*Tripe-Madame.* Comment elle ſe multiplie, II. 96. Figure de ſa feüille, *ibid.* Son uſage, 198.

*Trochet* ou bouquet de fruits, I. 90.

*Tubereuſe.* Définition de cette fleur, & la maniere de la cultiver, II. 522. Méthode dont les R. P. Chartreux ſe ſervent, pour que ſon bouquet ait plus de fleurs, *ibid.* Tems de la mettre dans la ſerre, 133.

*Tuf*, ſond de terre pierreux, I. 90.

*Tulipes.* Pourquoi appellées de ce nom, II. 523. Deux natures de Tulipes printanieres & tardives, 524. Qualitez d'une belle Tulipe, 525. *& ſuiv.* Terre propre aux Tulipes, 526. Tems & maniere de les planter, 530. De les arroſer, 533. Comment en menager les fleurs, *ibid.* Celles qu'on doit reſerver pour graine, 534. Culture des Tulipes 535 *& ſuiv.* Maladies des Tulipes, & leurs remedes, 538. Liſte des noms des Tulipes, 541. *& ſuiv.*

V

*Vaſes* ou quelques-uns mettent leurs Orangers, au lieu de caiſſes, I. 233. Inconveniens de ces vaſes, *ibid.*

*Verger.* Sa définition, I. 90.

Les *Vers* ſont les plus grands ennemis des Arbres, I. 467.

*Viande.* Raiſon pourquoi on peut comparer la bonté de la viande avec celle des fruits, II. 9. *&* 10.

*Verſenay.* Qualité des Vins de ce païs, II. 353.

*Vegetaux.* A quoi convient ce terme, I. 99.

*Verte longue*, ou *Mouille bouche* [ Poire ] ſes bonnes & ſes mauvaiſes qualitez, I. 250. 251.

Deuxiéme Vertelongue, 264.

*Vigne.* Avantages de la vigne ſur les autres arbres, I. 333. 334. Maniere de la tailler, 580. 581. La

Digitized by Google

Vigne eſt de tous les arbres, le plus fertile en branches, *ibid.* Raiſon pourquoi elle a un beſoin particulier d'être taillée, le fut-elle mal, *ibid. & ſuiv.* Obſervations à faire quand on la taille, 583. 584. *& ſuiv.* Deux précautions néceſſaires dans cette opération, *ibid.* Exacte diſtinction qu'on doit faire des branches à tailler, & des autres. 585. *& ſuiv.* Maniere de la greffer, II. 73. Comment elle ſe multiplie, 97. Tems de la planter, 109. Greffe qui lui convient. 387.

*Vigoureux.* Maniere de traiter les Arbres extraordinairement vigoureux, & qui ne ſe mettent point à fruit, I. 549.

*Vin*, chef-d'œuvre de la nature par raport à ſa qualité, II. 282.

*Violettes*, comment elles ſe multiplient, II. 96. Leur uſage, 199. Violettes doubles & Violettes arborées ou en pyramides, 554. Maniere de les cultiver, *ibid.*

*Violette* (Pomme) ſa figure & ſon excellence, I. 320. 321.

*Violette glacée*, autre ſorte de Pomme de cette eſpece, mais de moindre valeur, *ibid.*

*Violette hâtive* [Pêche] la meilleure de toutes, I. 357.

*Violette tardive*, autre ſorte de Pêche bonne & propre à être mise en Eſpalier, I. 364.

*Virgoulé*, nom de Poire, I. 90 D'où elle tire ce nom, 230. Sa figure & ſes bonnes qualitez, 231. Ses prérogatives ſur le Beurré & ſur la Bergamotte, *ibid.* Précautions neceſſaires pour la conſerver dans ſa bonté, 136. Qualitez particulieres de ce fruit, *ibid.*

*Vrilles.* Ce que c'eſt en terme de Vigneron, I. 90.

Le *vuide* eſt le défaut le plus contraire à la beauté des Eſpaliers, I. 446. *Voyez* Eſpalier.

Y

*Yeux.* Ce qu'on appelle yeux *en* fait d'Arbres chez les Jardiniers, I. 450. Maniere de diſtinguer les bonnes où les mauvaiſes branches d'un arbre à la faveur de ces yeux, 451. Obſervations à faire par raport à ces yeux quand on taille un arbre, 476. *&* 477.

FIN DE LA TABLE.

BIBLIOTECA ARS ROMA VITTORIO EMANUELE

Digitized by Google

Digitized by Google

Google

Digitized by Google